

HOTBOOK



NUESTRO JAIBOL ES CON AÑEJO

ORIGINAL DE LA CASA DESDE 1862



ESCANEAR PARA
MÁS RECETAS

EVITA EL EXCESO

NO. PERMISO: 24330A2A1A1425

ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX



BLUE PRINT
S470-5

EXCLUSIVO EN:



BEHR 
PINTA SMART™

LLENA DE COLOR Y ELEGANCIA
TUS ESPACIOS
CON BEHR®





S/IAR

SALÓN INTERNACIONAL
ALTA RELOJERÍA
LATAM 2024

**15 AL 17
DE OCTUBRE**

THE ST. REGIS MEXICO CITY

SAVE THE DATE

SALONALTARELOJERIA.COM

EVENTO PRIVADO, ACCESO SÓLO CON INVITACIÓN. Salón Internacional Alta Relojería, México se reserva el derecho de cambiar las fechas, locación y condiciones antes mencionadas sin necesidad de previo aviso. "SIAR" y "Salón Internacional Alta Relojería" son marcas registradas de SIAR, Salón Internacional Alta Relojería, S.A. de C.V.





CERVEZA PREMIUM MEXICANA

DE VENTA EN

LA EUROPEA

POR EXPERIENCIA DESDE 1953

CERVEZACHARRO.COM

  @CERVEZACHARRO

CASA
HOTBOOK

WE WALK THE TALK.





CASAHOTBOOK.COM
MONTE LÍBANO 280



PASEO INTERLOMAS

MALLTERTAINMENT®

  PASEO INTERLOMAS WWW.PASEOINTERLOMAS.MX
FRENTE AL HOSPITAL ÁNGELES INTERLOMAS



El Palacio de Hierro

ZARA

MacStore

H&M

BOSS

Hasbro City

cinépolis^{vip}

Tim Hortons

ESMERALDA PIMENTEL

KAROL SEVILLA

EN ESTE REINO TODO LO QUE BRILLA ES FALSO

**12 DE SEPTIEMBRE
SOLO EN CINES**



SI TIENE

¡TIENES QUE VERLA!



PASEO
ARCOS
BOSQUES®

Be Bold · Be Foodie · Be Arcos

ESPACIOS EXCLUSIVOS · ALTA COCINA



@PaseoArcosBosques

paseoarcosbosques.mx

Paseo de Los Tamarindos 90, Bosques de las Lomas,
Alc. Cuajimalpa, C.P. 05110 Mexico City.

Estamos a 10 minutos del "Parque la Mexicana".





dIRECTORIO

DIRECCIÓN GENERAL
Santiago Rodríguez
santiago@pinit.media

EDITORIAL
Isabel Flores
isabel.flores@hotbook.com.mx

Cordelia Arias Toledo
Ainhoa García
Ana Desentis
Macarena Platas
Alexandra Jaquier

DISEÑO
Luis de la Mora
luis@hotbook.com.mx

Ana Sofía Croda
Rubén Bruque
Dafne Paredes

CREATIVO PIN IT MEDIA
Tania de la Mora
tania@pinit.media

Berenice Luna
Berenice Sánchez
Daniela Ordóñez
Eduardo Ordóñez
Ileana Flores
Anahí Elián de Santiago
Adán García
Adelaido Galicia

DIGITAL
Renée Sotomayor
renee@hotbook.com.mx

Nathalia Téllez
Camila Palacio
Samantha Lomellin

VENTAS
Ashley Silberstein
ashley@hotbook.com.mx

Mariela Herrasti
Diana Sánchez
Gwendolyne Morales

María Eugenia Pérez
Ivón Martínez

REDACCIÓN Y CORRECCIÓN
DE ESTILO DIGITAL
Gracia Ulloa

Guillermo Márquez
Katya Ocampo
Mariana Guzmán
Belén Ulloa
José Ramón Ulloa
Jaime Aldaraca

ALIANZAS ESTRATÉGICAS
Jimena Núñez
jimena@pinit.media

Renata Ochoa
Ana Rancé

PRODUCCIÓN
Salvador Loza
salvador.loza@pinit.media

Andrea Deus
Fabiola Colín
Alexis Daniel Olarra
Isaí Alarcón
Daniela Arroyo

POSTPRODUCCIÓN
Adán Varela
adan.varela@pinit.media

Dulce de Dios
Omar Avendaño
Antón Cerda

DESARROLLO WEB Y TRÁFICO
Ángel Daniel Medina
angel@pinit.media

Jorge Aldana
Isaí Carrillo
Alejandro Loeza

RECURSOS HUMANOS
César Muciño
cesar.mucino@pinit.media

ADMINISTRACIÓN Y
CONTABILIDAD
Damián López

Teresa Hernández
Vanessa Leyva
Nayeli Ramírez
Viridiana Morales
Jaqueline Bravo
Carla Ramírez
Andrés Zaragoza

CASA HOTBOOK
Eva Botello
eva@casahotbook.com

Imelda González
María Montes

HOTBOOK DESIGN
Ilse Garza
ilse.garza@hotbookdesign.com

Mónica Saab
Natalia Alarcón
Nicole Capdevielle

LA GALERIE CASA HOTBOOK
Patrick Silve

HOTBOOK BAZAR
Mariana Jiménez

Regina Cristiani
Isabel Valle
Begoña Rodríguez
Karla Barrera
Jonathan Gil

HOTBOOK TRAVEL
Patricia Orendain

Mariana Pérez Rea
Armando Rodríguez
Samantha Laguna
Eder Hernández



HOTBOOK se
imprime en papel
reciclado, 100%
reciclable.

by
**pin it
media**

HOTBOOK, tomo 54, Octubre - Noviembre 2024, es una publicación trimestral de circulación controlada, editada por Hotbook, S.A. de C.V., Monte Everest 760 piso 5, Lomas de Chapultepec, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11000. Tel. (55) 2167 2582. Editor responsable: Isabel Flores Pacheco. Reserva de derechos al uso exclusivo 04-2017-060512083000-102 otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de licitud de título y contenido 15179, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Publicación registrada en el Padrón Nacional de Medios Impresos de la Secretaría de Gobernación. Impresa por Smartpress Vision, S.A. de C.V. Caravaggio No. 30, Col. Mixcoac Ciudad de México C.P. 03910. Distribuida por Hotbook, S.A. de C.V. y por Comercializadora GBN, S.A. de C.V. Calle Federico Dávalos No. 34, Col. San Juan Tilihuaca, Azcapotzalco, Ciudad de México, C.P. 02400. Este tomo se terminó de imprimir en marzo 2024. Las opiniones expresadas por los autores y/o colaboradores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Los espacios constantes en esta revista son responsabilidad única y exclusiva de los anunciantes que oferten sus servicios o productos, razón por la cual estos se constituirán como los responsables deslindando a la casa editorial de cualquier responsabilidad al respecto. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de Hotbook.




JAEGER-LECOULTRE

THE WATCHMAKER
OF WATCHMAKERS



NICHOLAS HOULT

POLARIS

Palacio de Hierro Polanco - 55.5854.7942

WWW.HOTBOOK.MX



THE ULTIMATE BARCELONA

City Guide: Las nuevas joyas del destino
#HOTtravel



5 LUGARES NUEVOS

para echar drinks en la CDMX
#GETTOKNOW



MONUMENTO

Una metáfora poética tejida por Balmaceda
#HOTdesign



SAKE & STYLE

Los mejores bares en Tokio
#HOTdrinks



CONOCE "VISTO"

El nuevo sencillo de Elsa y Elmar ft. Álvaro de Luna
#HOTmusic



CASTACÁN

El nuevo tesoro culinario de Gabriela Cámara
#HOTgourmet



EXPLORA LOS MEJORES

destinos para bucear en el mundo
#HOTtravel



IMPRESSION ISLA MUJERES

By Secrets
#HOTbooking

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES



Reels



Novedades



Quotes



Casa Hotbook



Hotbook Design



CASA BABEL

Puerto Escondido, Oaxaca, MX

www.casababel.com.mx

UN OASIS
PARA VIAJEROS

@casababel.pxm

Reservaciones: +56 2077 1179

ÍNDICE



H1

HOTeditorial

24 El viaje perenne

TRAVEL

H2

HOTdestination

30 República Dominicana. Más allá de Punta Cana

36 Praga. Un escenario de ensueño

40 Bután. El país del dragón del trueno

46 Argentina en análogo

H3

HOTHoneymoon

54 Vòra. El paraíso griego

H4

HOTbooking

58 Four Seasons Madrid. La esquina más bonita de la ciudad

62 Finca Serena Mallorca. Archipiélago balear

H5

HOTweekend

68 Impression by Secrets. Fragmentos de paraíso

H6

HOTexperience

72 Marbella Club. En la Costa del Sol

H7

HOTguide

78 Bosco Sodi

GOURMET & DRINKS

H8

HOTgourmet

84 Eduardo García. Cosechar realidades y servir las a manos llenas

90 Douglas McMaster. Desperdicio cero

CULTURE

H9

HOTart

96 Luca Bray. Sinergia entre color y palabra

100 Manuel Forte. Transformar el espacio físico

106 Mario García Torres. Reflexiones, emociones y cultura pop

112 Gonzalo Lebrija. Congelar el tiempo

116 Oliver Marsden. Luz, naturaleza y espacio

sí, te lo **mereces**



📍 Prado Sur 125, Lomas - Virreyes, Lomas de Chapultepec

OKU
FUSIÓN JAPONESA
EDM
奥

ÍNDICE



H10

HOTarchitecture

120 Tatiana Bilbao. Arquitectura contextual y colectiva

H11

HOTmusic

124 El compás de tiempo lo marca Audemars Piguet

H12

HOTphoto

129 Franco Fontana

H13

HOTshot

138 Juan Pablo Medina. Otro punto de vista

H14

HOTsenses

144 Retratos inéditos de los sentidos. René Baptista

H15

HOTdesign

150 Kris Goyri. De forma, color y esencia

156 Andrés Monnier. El poder de cuestionar

H16

HOTproject

164 Culto. El legado del cacao criollo

FASHION & BEAUTY

H17

HOTfashion

170 Redefinir lo atemporal

178 A través del séptimo arte

184 Diseño brutalista en movimiento

H18

HOTbeauty

190 Beauty Parlor



LO MEJOR EN SU CLASE: SILENCIOSO & LIMPIO



CARTA EDITORIAL

El viaje por el mundo continúa, llevándonos a rincones donde cada destino, cada obra y cada historia son una manifestación de lo singular y lo extraordinario. Desde las vibrantes costas y pueblos del Caribe en la República Dominicana y de México, donde Impression Isla Mujeres by Secrets nos invita a desconectar entre aguas cristalinas y arenas blancas.

Nos detenemos en Bután, un reino escondido en lo profundo del Himalaya, donde una cultura milenaria sigue latiendo con su espíritu amable. En Argentina, asistimos a la belleza de sus paisajes desérticos y sus colores vibrantes nos conecta con un mundo ancestral. Santorini nos sorprende un oasis de lujo y serenidad en las Vòra Villas, escondidas entre acantilados del mar Egeo. El Mediterráneo sigue llamando con la promesa de experiencias inigualables: desde la sofisticación del Marbella Club, en la Costa del Sol, hasta Finca Serena Mallorca, un refugio privado convertido en sinónimo de tranquilidad y elegancia.

En el continente europeo encontramos el encanto del Four Seasons Madrid, un epicentro de la capital, donde el arte y la historia se reinventan. Y, viajando hacia el este, llegamos hasta la ciudad mágica de Praga, explorando destinos que nos invitan a descubrir paisajes llenos de vida y tradición.

La riqueza cultural renace a manos de artistas y creadores. Bosco Sodi nos invita a sus lugares preferidos para comer y dormir en Kioto y Nueva York. Conversamos con Manuel Forte sobre sus pinturas-mural que evocan y cuestionan nuestros espacios cotidianos. Luca Bray nos mueve a la meditación sobre los colores y las palabras, mientras Mario García Torres revisa el humor en la cultura popular. Por su parte, Gonzalo Lebrija, nos muestra que los sueños pueden convertirse en una fuerza creativa y Oliver Marsden nos lleva a la dimensión abstracta donde convergen ciencia y arte.

La lente experimentada de Franco Fontana nos trae imágenes únicas de lo ordinario y Andrés Monnier muestra a un universo de esculturas y mobiliario en piedra y fuego. En la esfera de la moda, Kris Goyri traduce los colores puros de sus telas a las tonalidades de lo femenino.

La preocupación por la sostenibilidad continúa moldeando la creatividad y el hacer contemporáneos. Así, la arquitectura contextual encuentra una portavoz en Tatiana Bilbao, que entiende el espacio habitado como un trabajo de diseño colectivo, considerando el devenir del entorno natural como parte esencial de su obra. En el ámbito de la gastronomía, Eduardo García transforma cada platillo en una conexión profunda con la tierra, Douglas McMaster trae a México el movimiento de desperdicio cero en la cocina y la chocolatería Culto nos invita a apreciar el cacao mexicano desde una perspectiva respetuosa con el medio natural y sus productores.

En proyectos colaborativos entre disciplinas, encontramos el de Audemars Piguet entre la música, especialmente el jazz, y la alta relojería, mientras nos presenta su ReMaster, un ícono inspirado en el brutalismo. Por su lado, la firma italiana, Miu Miu, se une al cine para celebrar la visión femenina a través una serie de cortometrajes en Tales & Tellers.

Finalmente, conversamos con el actor Juan Pablo Medina, cuya capacidad de reinventarse lo ha llevado a diversos proyectos demostrando que la versatilidad es clave en su carrera.

Cada página de esta edición es una ventana a nuevas perspectivas, a diálogos entre pasado y presente, entre lo ancestral y lo moderno, el lujo y lo sencillo. Así, exploramos el mundo con la misma curiosidad que alimenta nuestras historias.

EL VIAJE PERENNE

054

POR ISABEL FLORES

BARÉNIA



LA PIEL ES UN PERFUME



OBJETO RECARGABLE

SALUD ES BELLEZA T409132003D00040

TRAVEL

H2

HOTdestination

- 30 República Dominicana. Más allá de Punta Cana
- 36 Praga. Un escenario de ensueño
- 40 Bután. El país del dragón del trueno
- 46 Argentina en análogo

H3

HOTHoneymoon

- 54 Vòra. El paraíso griego

H4

HOTbooking

- 58 Four Seasons Madrid. La esquina más bonita de la ciudad
- 62 Finca Serena Mallorca. Archipiélago balear

H5

HOTweekend

- 68 Impression by Secrets. Fragmentos de paraíso

H6

HOTexperience

- 72 Marbella Club. En la Costa del Sol

H7

HOTguide

- 78 Bosco Sodi



HOTweekend
.....
ISLA MUJERES
PAÍS: México
POBLACIÓN: 22 686 hab.
IDIOMA: Español
SUPERFICIE: 1 100 km²
MONEDA: Peso mexicano

HOTdestination
.....
REPÚBLICA DOMINICANA
PAÍS: República Dominicana
POBLACIÓN: 11.23 millones de hab.
IDIOMA: Español
SUPERFICIE: 48 448 km²
MONEDA: Peso dominicano

HOTdestination
.....
ARGENTINA
PAÍS: República Argentina
POBLACIÓN: 45.808 millones de hab.
IDIOMA: Español
SUPERFICIE: 2 780 400 km²
MONEDA: Peso argentino

HOTbooking

MALLORCA

PAÍS: España
POBLACIÓN: 423 350 hab.
IDIOMA: Español
SUPERFICIE: 3.6 km²
MONEDA: Euro

HOTdestination

PRAGA

PAÍS: República Checa
POBLACIÓN: 1.4 millones de hab.
IDIOMA: Checo
SUPERFICIE: 496 km²
MONEDA: Corona checa

HOTHoneymoon

SANTORINI

PAÍS: Grecia
POBLACIÓN: 15 550 hab.
IDIOMA: Griego
SUPERFICIE: 76.19 km²
MONEDA: Euro

HOTexperience

MARBELLA

PAÍS: España
POBLACIÓN: 156 295 hab.
IDIOMA: Español
SUPERFICIE: 117.12 km²
MONEDA: Euro

HOTdestination

BUTÁN

PAÍS: Bután
POBLACIÓN: 727 145 hab.
IDIOMA: Dzongkha
SUPERFICIE: 38 394 km²
MONEDA: Ngultrum butanés

HOTbooking

MADRID

PAÍS: España
POBLACIÓN: 3.332 millones de hab.
IDIOMA: Español
SUPERFICIE: 604.45 km²
MONEDA: Euro

An aerial photograph of a tropical coastline. The top half of the image shows a dense, lush green forest covering a hillside. The bottom half shows a sandy beach with numerous palm trees leaning over the water. The water is a clear, vibrant turquoise color. The title 'REPÚBLICA DOMINICANA' is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.

REPÚBLICA DOMINICANA



Playa Ermitaño, Santa Bárbara de Samaná

MÁS ALLÁ DE PUNTA CANA

Una cultura vibrante entre paisajes inesperados y una hospitalidad como ninguna otra, esta joya del Caribe cautiva a todo aquel que la visita. Con playas infinitas de arena blanca y aguas turquesa, hasta ciudades coloniales llenas de historia y montañas verdes iluminadas por un cielo azul cobalto, República Dominicana lo tiene todo, y más.

Con un territorio extenso y variados ecosistemas, República Dominicana cuenta con una historia fascinante que abarca desde la llegada de los primeros habitantes taínos hasta la colonización española en el siglo XV. Fue el lugar donde Cristóbal Colón desembarcó en su primer viaje a América, en 1492, marcando el inicio de la colonización europea en el Nuevo Mundo.

Por su situación caribeña, la isla experimentó una mezcla de influencias, incluyendo la dominación española y la ocupación haitiana hasta alcanzar su independencia en 1844. Desde entonces, el país ha forjado una identidad cultural propia, expresando en el dominicano un sello auténtico que lo distingue de otros destinos del Caribe.



Calle Arzobispo Meriño, Santo Domingo

QUÉ VISITAR

SANTO DOMINGO

La vibrante capital cuenta con una extensa oferta de actividades e hitos históricos. Desde recorrer la Zona Colonial, declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, con sus iglesias antiguas y edificios coloniales, como el alcázar de Colón y la fortaleza Ozama, un castillo de estilo medieval construido para proteger el puerto de Santo Domingo, hasta llegar al parque Colón, rodeado de cafés y restaurantes que brindan una mirada auténtica a su animada vida citadina.

No olvides visitar el Museo de la Catedral, un espacio cultural ubicado en la calle Isabel La Católica, en el edificio restaurado de la Real Cárcel de Santo Domingo, que exhibe candelabros, joyas, pinturas, crucifijos y otros objetos relativos a la historia de la Catedral Primada de América. En el extenso Malecón, un sinfín de tiendas, bares y establecimientos con música en vivo componen el ambiente nocturno de la ciudad, donde podrás gozar de un itinerario de comida callejera, como los tradicionales tostones y casabitos, catibías de queso (mini empanadas de masa de yuca), carne seca, yaniqueques y chicharrón, hasta altas horas de la noche.

Por otro lado, sus amplias avenidas y restaurantes de alta cocina reflejan una fa-

ceta cosmopolita, mientras que los típicos colmados (tiendas de abarrotes de barrio) son fundamentales en la vida comunitaria, sirviendo como puntos de convivencia y reunión, donde locales y extranjeros pueden disfrutar de una Presidente, la cerveza dominicana, “vestida de novia”, así llamada por el color del hielo que adquiere el vaso al salir directamente del congelador. Con playas cercanas y la hospitalidad dominicana incomparable, Santo Domingo invita a los visitantes a descubrir su pasado colonial mientras disfrutan de su energía intensa y dinámica.

LA ROMANA

Situado en la costa sureste de la isla, este desarrollo urbanístico combina playas de ensueño con una amplia oferta cultural y recreativa. Conocida por sus lujosos resorts y campos de golf de clase mundial, como el aclamado Teeth of the Dog, diseñado por Pete Dye, ubicado dentro del icónico complejo Casa de Campo Resort & Villas, La Romana es el lugar perfecto para quienes buscan una mezcla de relajación y aventura en un entorno caribeño idílico. Desde snorkel y buceo en la isla Saona hasta *kayaking* en el río Chavón, la belleza natural es protagonista. Además, la arquitectura incluye estilos medievales, victorianos y mediterráneos, atrayendo a viajeros todo el año.

ALTOS DE CHAVÓN

Dentro de La Romana, este pueblo es una réplica detallada de una aldea europea del siglo XVI, construido como un proyecto artístico en la década de 1970. Con calles empedradas, plazas adoquinadas y vistas panorámicas del río Chavón, el pueblo reúne un museo arqueológico, talleres de artesanos, restaurantes, boutiques, galerías de arte y un anfiteatro al aire libre que acoge eventos y conciertos.

Con influencias italianas y una arquitectura característica de la Toscana, con arcos, cúpulas y piedra caliza, el encantador pueblo es un lugar imperdible que combina arte, historia y belleza escénica.

Además, es hogar de la Escuela de Diseño de Altos de Chavón, afiliada a la Parsons School of Design de Nueva York, lo que le confiere un dinamismo cultural singular.

SANTA BÁRBARA DE SAMANÁ

Ubicada en la península de Samaná, al este de la isla, la pintoresca ciudad reúne la autenticidad de su cultura local con un encanto colonial plasmado a través de calles coloridas y una arquitectura tradicional. Rodeada por la exuberante vegetación y aguas cristalinas, Samaná es famosa por albergar playas paradisíacas, como playa Rincón y playa Bonita, destinos populares para la observación de ballenas jorobadas durante los meses de enero a marzo.

DE LAS PÁGINAS A LA REALIDAD

HOTBOOK te lleva a dar la vuelta al mundo descubriendo los mejores destinos e increíbles experiencias curadas por **HOTBOOK TRAVEL**.

Síguenos en @hotbook.travel
y planea tu viaje con nosotros
hello@hotbooktravel.com



Altos de Chavón, La Romana

Por otro lado, la provincia ofrece actividades como senderismo y *hiking* por montañas, exploración de cuevas y tours en barco por manglares e islas cercanas, como Cayo Levantado. Siendo también punto de partida para explorar el increíble salto El Limón, donde después de una caminata de aproximadamente dos kilómetros, podrás disfrutar de baños refrescantes en las piscinas naturales al pie de la cascada con una caída de más de 40 metros de altura.

PARQUE NACIONAL LOS HAITISES

Sin duda, Los Haitises, cuya palabra taína significa “tierra alta”, es uno de los secretos mejor guardados de República Dominicana. Ubicado en la costa noreste, este tesoro natural comparte territorio con las provincias de Samaná, Hato Mayor y Monte Plata, y es reconocido por sus imponentes formaciones rocosas, cuevas talladas por el tiempo y manglares que constituyen un paisaje único y diverso.

Al recorrer en barco los canales rodeados de vida silvestre, podrás hacer paradas para explorar en tierra firme las cavernas que resguardan pictogramas y petroglifos taínos que son testigos del pasado indígena de la región, añadiendo un componente histórico a su belleza natural. Por otra parte, el avistamiento de aves migratorias, la variada flora tropical y la biodiversidad marina forman parte de su magia.

TESOROS CULINARIOS

La cocina dominicana es un reflejo de su diversidad cultural, reuniendo influencias españolas, africanas y taínas que brindan una rica herencia. Platos típicos como la bandera dominicana (arroz, habichuelas y carne guisada con pasta de tomate y ajo), el sancocho (caldo espeso elaborado a base de verduras, leguminosas y proteína, generalmente carne de res o pollo) o el mangú (puré de plátano) capturan la esencia de la isla con sus sabores robustos.

El uso de ingredientes frescos y locales, como pescados y mariscos, y las frutas tropicales, como la chinola o maracuyá, cobran vida en platillos suculentos como el crudo de lambí o los camarones de Sánchez que provienen de la municipalidad del mismo nombre.

Para aquellos con paladar dulce, deliciosos postres como el dulce de coco y el bizcocho de maíz dominicano son un manjar. Las bebidas tradicionales no se quedan atrás, sobre todo el “morisoñando” (o morir soñando), elaborado a base de jugo de naranja y leche evaporada con azúcar de caña y mucho hielo, con un sabor sedoso y refrescante que suele disfrutarse en las tardes calurosas.



Malecón, Santo Domingo





Parque Nacional Los Haitises



CÓMO LLEGAR

Para llegar a República Dominicana desde Ciudad de México, Aeroméxico ofrece la mejor conectividad aérea con su moderno Boeing 737-800. En Cabina Turista, los pasajeros disfrutan de un “pitch” (distancia entre tu asiento y el respaldo del delantero) de 30 a 33 pulgadas, pantallas de 10 pulgadas, enchufes de carga rápida y compartimentos superiores espaciales. Por otro lado, la Cabina Premier proporciona un “pitch” de 40 pulgadas, pantallas de 13 pulgadas, mesas con soporte para tabletas, iluminación LED y un sistema de entretenimiento avanzado. Ambas cabinas cuentan con internet de alta velocidad para mensajería y navegación, resultando en una experiencia que combina comodidad, tecnología y servicio de primera.

CUÁNDO VIAJAR

La mejor época para viajar a la República Dominicana generalmente es durante la temporada seca, que va de diciembre a abril. En estos meses el clima tiende a ser más estable, alcanzando temperaturas entre los 25° C y los 30° C y con menos probabilidad de lluvias, ideal para disfrutar de las playas y actividades al aire libre.

DÓNDE HOSPEDARSE

Santo Domingo
Kimpton Las Mercedes
D. Calle Las Mercedes 155
T. +1 809 738 2100
ihg.com

Hodelpa Nicolás de Ovando
D. Calle las Damas, Ciudad Colonial
T. +1 809 685 9955
hodelpa.com

La Romana
Casa de Campo
D. Casa de Campo Resort & Villas, Carretera La Romana-Higüey
T. +1 866 860 5472
casadecampo.com

Samaná
Cayo Levantado Resort
D. Isla Cayo Levantado, s/n
cayolevantadoresort.com



Descubre más aquí

PRAHA



UN ESCENARIO DE ENSUEÑO

Con un panorama de torres góticas y puentes sobre el río Moldava, este destino en Europa Central invita a sumergirte en un viaje a través de épocas pasadas y el vibrante presente. Desde la Ciudad Vieja hasta los barrios contemporáneos, la ciudad se ha convertido en una combinación de tradición, cultura y energía que atrae a viajeros de todo el mundo.

Entre calles empedradas repletas de historia y edificios que narran siglos de legado, la ciudad medieval, antaño conocida como “la París del Este”, despliega un encanto urbano que ha cautivado a visitantes por generaciones. La capital de la República Checa es también un lugar donde la gastronomía y arte convergen con lo moderno.

En la riqueza de estilos que muestra la arquitectura de Praga, la ciudad en constante evolución se ha convertido en una combinación de vanguardia y la más exquisita tradición. La sobriedad y robustez del románico en la basílica de San Jorge, del siglo X, las agujas y detalles intrincados de la catedral de San Vito y el puente de Carlos, productos del gótico del siglo XIII, se encuentran con las fachadas barrocas que imprimen sus huellas en la iglesia de San Nicolás, pero también en las de restaurantes y villas palaciegas.



QUÉ VISITAR

En la Ciudad Vieja, el Reloj Astronómico es una visita obligada para ver desfilar las horas en las figuras de los 12 apóstoles. El recorrido por las calles empedradas de la vieja Praga, Patrimonio Mundial de la Unesco, continúa por la Plaza de Wenceslao, el barrio judío, el Museo Nacional y el Museo Franz Kafka, paradas que cuentan la historia de la antigua Bohemia.

Por su parte, el monasterio de Strahov es un complejo religioso que alberga tanto una de las bibliotecas más hermosas y antiguas de Europa como una cervecería, San Norberto, y es un espacio que brinda vistas panorámicas de toda Praga.

Caminatas alrededor de los jardines del Castillo de Praga, un entorno verde de paz en las afueras del centro, cuya historia se remonta a 1534 y está compuesto por cinco terrazas con vistas panorámicas, pueden concluir en un picnic junto a la estatua ecuestre del héroe nacional, el conde Jan Žižka, en Vítkov.

En la ciudad moderna, explorar el barrio de Vinohrady es sumergirse en una fusión única de villas antiguas y corrientes artísticas modernas como el art decó, el funcionalismo y el cubismo. En este rincón se encuentra la iglesia del Sagrado Corazón de Nuestro Señor, diseñada por el arquitecto esloveno Josip Plecnik. Obra de la arquitectura moderna europea, que destaca por una torre de 42 metros de altura, que alberga el reloj más grande del país. La fachada de ladrillo crudo, única en la arquitectura checa, añade un toque de elegancia e influencia británica a este barrio en constante evolución.



DE LAS PÁGINAS A LA REALIDAD

HOTBOOK te lleva a dar la vuelta al mundo descubriendo los mejores destinos e increíbles experiencias curadas por **HOTBOOK TRAVEL**.

Síguenos en @hotbook.travel
y planea tu viaje con nosotros
hello@hotbooktravel.com

SABORES CHECOS

Desde cocina tradicional hasta recetas influenciadas por la creatividad moderna, la gastronomía praguense es tan diversa como su arquitectura. Con platos típicos checos, como el *goulash* y el *svicková*, un lomo asado con salsa de crema, destacan por los sabores de la páprika y el comino, junto con ingredientes frescos como la col fermentada y las setas silvestres. Experimentando un renacimiento en los últimos años, la escena culinaria ha crecido gracias a los chefs locales e internacionales que fusionan técnicas clásicas y contemporáneas.

Además, extensos campos de lúpulo llenan las afueras del bullicio citadino. La flor verde utilizada en la elaboración de la cerveza aporta aromas y amargor, consiguiendo la perfección metódica que caracteriza a las cervezas checas más destacadas. Entre los tiempos de cerveza más reconocidos, como la Pilsner, y las marcas emblemáticas, como Budweiser Budvar y Staropramen, los viajeros pueden explorar matices diferentes en cada sorbo.



Descubre más aquí



CUÁNDO VIAJAR

De marzo a agosto, hay temperaturas cálidas de 10° C a 25° C. Durante septiembre a noviembre, brinda colores otoñales y temperaturas moderadas entre los 5° C y 15° C. Asimismo, de diciembre a febrero reciben el invierno, con temperaturas de -5° C a 5° C. Con un encanto único en cada estación del año, Praga es un destino cautivador que ofrece experiencias inolvidables sin importar la época en la que viajes.

DÓNDE COMER

SOVA

D. Balbínova 392 4, Vinohrady
T. +420 222 541 451

V Zátíší

D. Liliová 1, Liliová 216, Staré Město
T. +420 222 221 155

Kuchyn

D. Hradčanské nám. 186 1, Hradčany
T. +420 736 152 891

Blue Wagon

D. Uruguayská 176 19, Vinohrady
T. +420 222 561 378

CÓMO LLEGAR

Aeroméxico, CSA y Air France ofrecen opciones de vuelos desde el Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México al Aeropuerto Internacional de Praga, (PRG), haciendo escala en París. Estas aerolíneas brindan conectividad aérea atractiva para los viajeros, permitiéndoles explorar la fascinante ciudad de Europa Central.

DÓNDE HOSPEDARSE

Four Seasons Hotel Prague

D. Veleslavínova 1098 2a, Josefov
T. +420 221 427 000
fourseasons.com/prague

Mandarin Oriental Prague

D. Nebovidská 459 1, Malá Strana
T. +420 233 088 888
mandarinoriental.com/en/prague

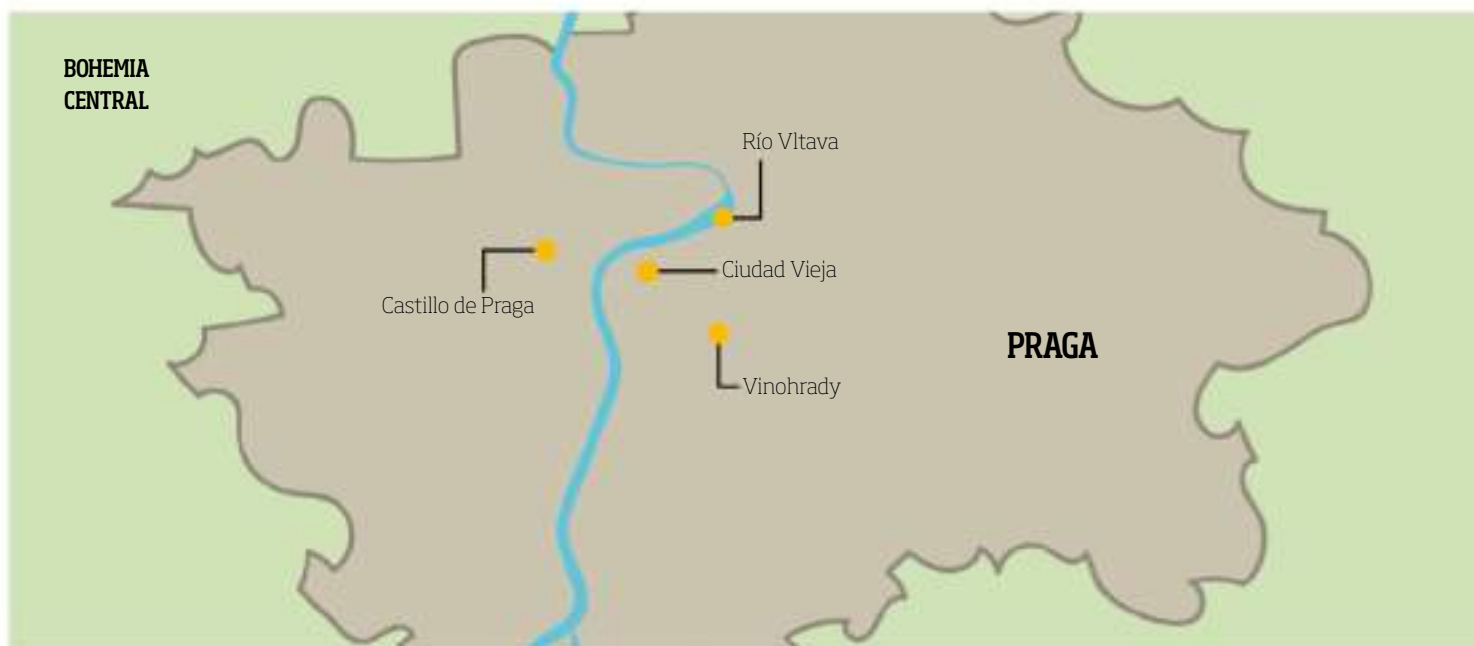
The Julius Prague

D. Senovážné nám. 3, Nové Město
T. +420 233 111 222
thejulius.eu

Hotel Cube

D. Křemencova 18, Nové Město
T. +420 251 019 811
hotelcube.cz/en

GUÍA DE PRAGA





BUTÁ

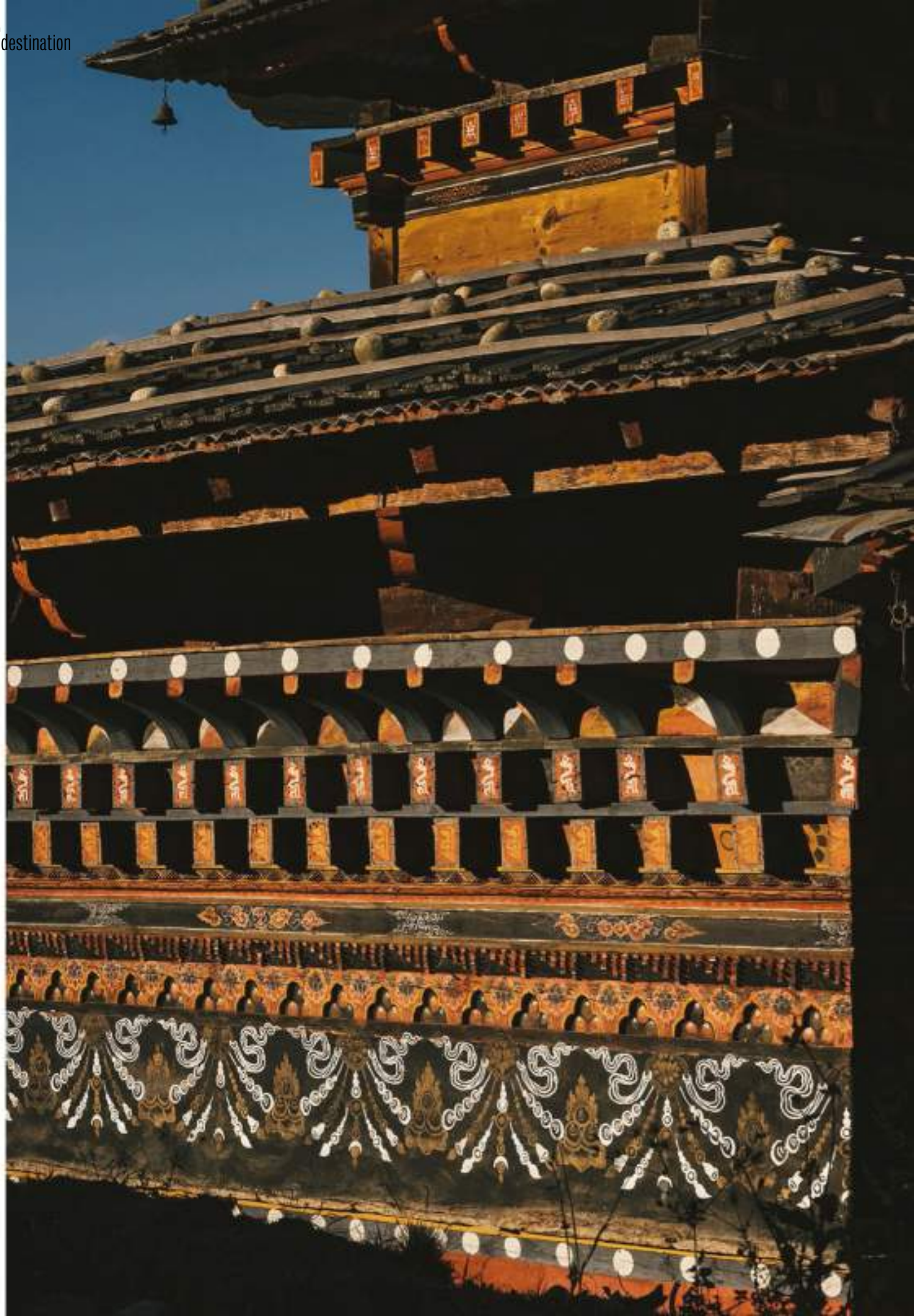
EL PAÍS DEL DRAGÓN DEL TRUENO

Enclavado en las profundidades del Himalaya, Bután emerge con una cultura de más de mil años basada en tradiciones espirituales y prácticas culturales ancestrales. El país, aún relativamente desconocido y poco explorado, ofrece un viaje a través del tiempo.

La cultura butanesa está impregnada de tradiciones que valoran la comunidad y el bienestar, lo que se refleja en su enfoque hacia el turismo. Cubierto por bosques, es el primer país con índice de carbono neutro del mundo gracias a sus estrictas políticas de conservación ambiental y su compromiso con mantener una vasta cobertura forestal.

N







COSTUMBRES INTACTAS

El budismo, profesado por la mayoría de la población, enfatiza la importancia de la iluminación a través de prácticas avanzadas de meditación y rituales elaborados. Estas creencias influyen en todos los aspectos de la vida diaria y se manifiestan en festivales coloridos y ceremonias religiosas que buscan promover la armonía espiritual de la comunidad.

Los monasterios, templos y *dzongs*, como el monasterio del Nido del Tigre, el templo de Kyichu Lhakhang y el monasterio de Gangtey, se incrustan en el paisaje boscoso. Con estructuras construidas sin clavos de hierro, utilizando métodos tradicionales transmitidos de generación en generación, los edificios están decorados con detalles pintados a mano que cuentan historias de deidades y héroes locales.

QUÉ HACER

Bután es un destino ideal para quienes buscan experiencias al aire libre. Los entusiastas del *trekking* pueden explorar rutas hacia monasterios, haciendo caminatas que combinan naturaleza y espiritualidad. Para los más aventureros, existe la opción de hacer *rafting* en los ríos de aguas rápidas como el Mo Chhu y el Pho Chhu. Para explorar el paisaje butanés, los paseos en bicicleta, los picnics en la naturaleza, acampar y montar a caballo en el valle de Phob-

jikha son planes perfectos. Además de las pinturas dentro de los templos y *dzongs*, el Museo Nacional de Bután, en la ciudad de Paro, cuenta con colecciones de artefactos históricos, pinturas y textiles. Para una experiencia más contemporánea, se puede visitar las galerías de arte en Thimphu y descubrir cómo los artistas locales fusionan lo tradicional con lo moderno.

Entre los festivales anuales, es famoso el de de Paro Tsechu que muestra la vida social y religiosa de Bután. La comunidad se reúne para celebrar con danzas enmascaradas, música folclórica y representaciones teatrales, creando un ambiente de esplendor con trajes coloridos.

Asimismo, es posible ser partícipe de otras ceremonias religiosas, como las oraciones matutinas en los monasterios, para conocer la espiritualidad y las creencias locales. Los textiles tejidos a mano, conocidos por su calidad y diseño, a menudo representan símbolos budistas o elementos de la naturaleza, mientras que la artesanía incluye la talla en madera, pintura tibetana y fabricación de *thangkas*, pinturas sagradas en tela.

Además, la hospitalidad de los butaneses, conocidos por su amabilidad y calidez, ofrece una experiencia cultural enriquecedora para los visitantes. La visita a las granjas locales permite una

inmersión en la vida rural, al igual que aprender sobre el proceso de elaboración de cerveza local y degustar platillos tradicionales en los mercados locales añade una dimensión deliciosa a la experiencia cultural.

GASTRONOMÍA

Centrada en ingredientes locales como el arroz, el queso de yak, el chile y el curry, la cocina de Bután refleja una mezcla de tradición y comunidad, ya que la preparación y consumo de la comida es una parte importante de la vida diaria y de las celebraciones, donde las comidas son elaboradas colectivamente y compartidas entre las familias y vecinos.

El plato nacional, *ema datschi*, es una mezcla picante de chiles y queso de yak que refleja el gusto del país por el picante. Otros platos populares incluyen los dumplings *momos*, y *phaksha paa*, un cerdo frito con chile. Además de estos platos, los nativos disfrutan del pollo picante *jasha maru* y el *sikam paa*, que es tocino seco con chiles.

También son comunes las verduras frescas de temporada, como el *droma*, un tubérculo local que se consume en ocasiones especiales. Las bebidas, como el *suja*, un té salado a base de mantequilla, y el *arra*, un destilado de arroz o maíz, son comunes en las celebraciones y reuniones.



COMO UMA BHUTAN

Dos espacios entre la naturaleza y las montañas, ambos alojamientos comparten la filosofía de integrar el lujo con el respeto por la cultura local y el entorno natural de Bután. En COMO Uma Paro, los huéspedes disfrutan de 20 habitaciones y 9 villas integradas con el entorno del valle de Paro, que ofrecen actividades culturales y aventuras como senderismo en el Himalaya, tiro con arco y *rafting* en aguas claras.

Por otra parte, más alejado de la sociedad, COMO Uma Punakha, ofrece una experiencia más íntima con 11 habitaciones y 2 villas que ofrecen vistas panorámicas del río Mo Chhu y de los campos de arroz en terrazas. El lugar también se centra en el bienestar y la sostenibilidad, con jardines orgánicos y un enfoque en la conservación del entorno local.

Al visitar Bután, es crucial respetar las costumbres locales y la hospitalidad legendaria de sus habitantes. Se espera que los visitantes actúen con discreción y consideración, especialmente en lugares sagrados, honrando las prácticas espirituales de la comunidad local.



GUÍA DE BUTÁN

CUÁNDO VIAJAR

Es importante destacar que los visitantes deben obtener una visa para visitar Bután. La mejor época para viajar es durante los meses de septiembre a noviembre y de marzo a mayo, cuando el clima es generalmente seco y templado, con temperaturas diurnas entre 20° C y 25° C y noches frescas entre 10° y 15° C. Sin embargo, el clima puede ser variable durante los meses de transición como febrero y junio, con cambios repentinos y condiciones menos predecibles.

CÓMO LLEGAR

Aeroméxico y varias aerolíneas asiáticas como Korean Air y Druk Air ofrecen opciones de vuelos desde el Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México hacia el Aeropuerto Internacional de Paro, en Bután, con escalas en ciudades como Nueva Delhi y Bangkok. Una vez en Paro, para explorar las zonas más rurales y remotas de Bután es posible utilizar servicios locales de transporte terrestre.

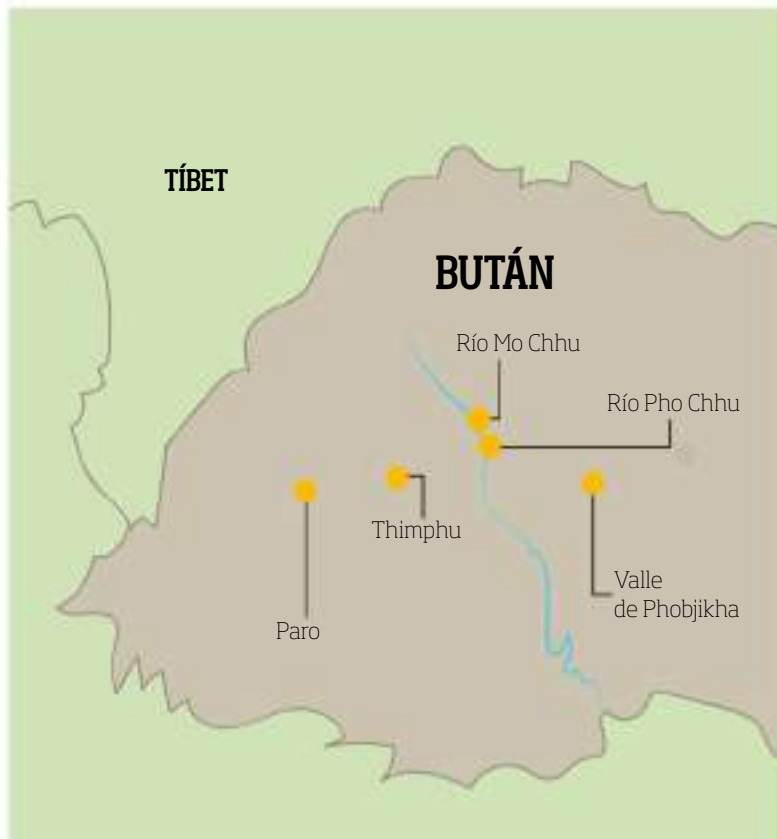
DÓNDE HOSPEDARSE

Paro
COMO Uma Paro
D. Paro Valley
T. +975 8 271 597
comohotels.com/bhutan/como-uma-paro

Punakha
COMO Uma Punakha
D. Botokha Kabesa
T. +975 2 584 688
comohotels.com/bhutan/como-uma-punakha

Thimphu
Pemako Bhutan
D. 155 Norzin Zur Lam 17 Se, Samten Lam
T. +975 33 6699
pemakohotels.com/thimphu/

Six Senses Bhutan
D. Chang Gewog, Chunimeding, Babesa
T. +975 2 350 773
sixsenses.com/en/resorts/bhutan/



Descubre más aquí

DE LAS PÁGINAS A LA REALIDAD

HOTBOOK te lleva a dar la vuelta al mundo descubriendo los mejores destinos e increíbles experiencias curadas por **HOTBOOK TRAVEL**.

Síguenos en @hotbook.travel
y planea tu viaje con nosotros
hello@hotbooktravel.com

ARGENTINA EN ANÁLOGO

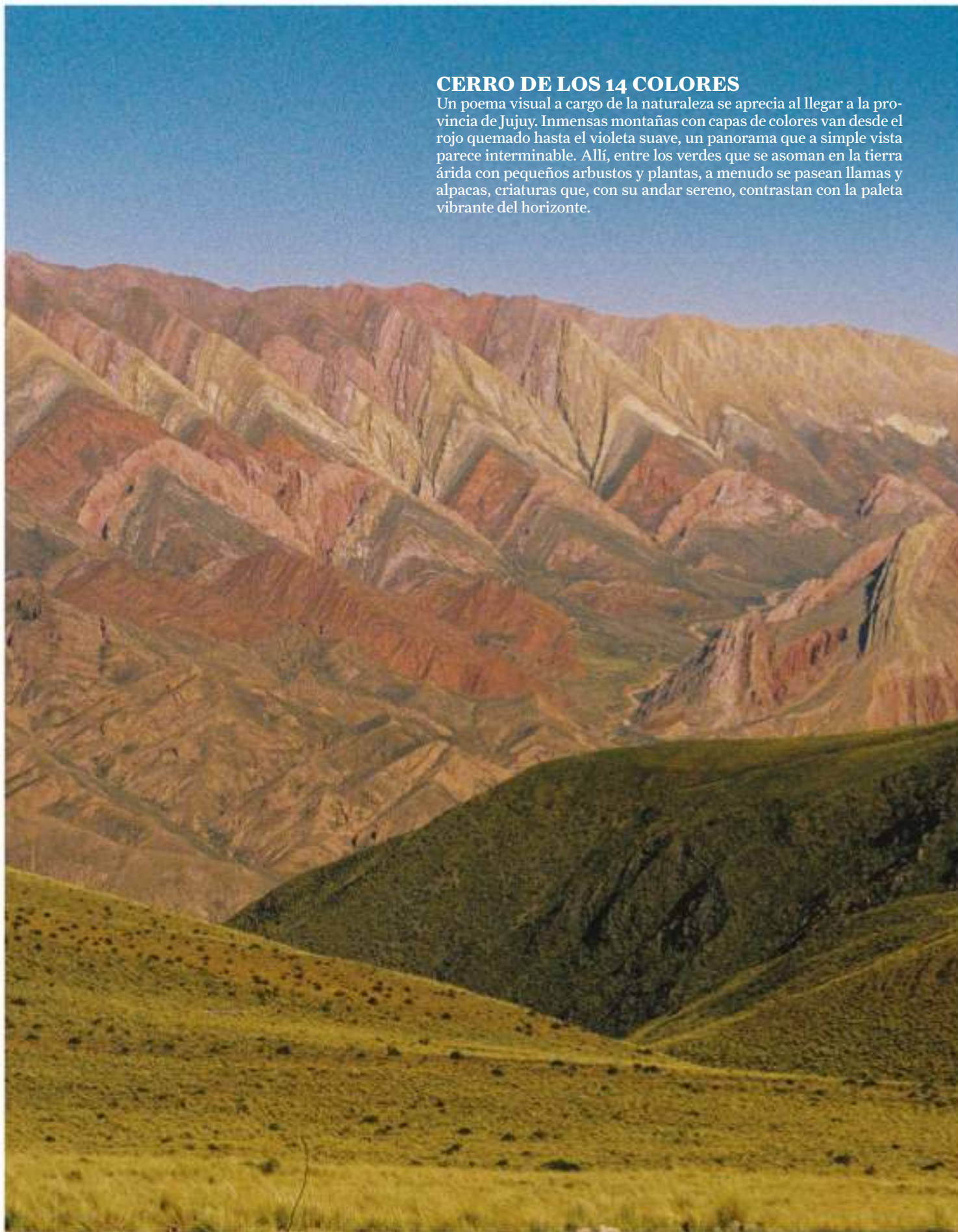
A través de la lente de Ximena del Valle, hacemos un recorrido fotográfico por algunos rincones del país sudamericano, desde la energía citadina de Buenos Aires hasta el remoto Cerro de los 14 colores, en Jujuy, muestra de una diversidad de paisajes y culturas que definen este territorio austral.

BUENOS AIRES

La capital late al ritmo de sus propios sueños y pasiones. En sus calles, el tango se entrelaza con la historia, y cada esquina guarda el eco de amores pasados y futuros. Los altos edificios blancos se alzan casi tocando el cielo, creando un laberinto donde lo antiguo y lo moderno se abrazan, y cada barrio es un universo propio.

CERRO DE LOS 14 COLORES

Un poema visual a cargo de la naturaleza se aprecia al llegar a la provincia de Jujuy. Inmensas montañas con capas de colores van desde el rojo quemado hasta el violeta suave, un panorama que a simple vista parece interminable. Allí, entre los verdes que se asoman en la tierra árida con pequeños arbustos y plantas, a menudo se pasean llamas y alpacas, criaturas que, con su andar sereno, contrastan con la paleta vibrante del horizonte.





PURMAMARCA

Rodeada de cerros en tonos rojo, beige y ocre, esta localidad al norte del país resalta por paisajes desérticos que asemejan una obra de arte milenaria. El viento susurra historias de antiguas culturas, mientras casas de adobe bordean las calles adoquinadas que invitan a contemplar la armonía entre el ser humano y su entorno. Textiles, colores pastel y un mercado de artesanía popular hacen de este sitio un refugio de tradiciones vivas.



Uquía

UQUÍA

Enclavado en la quebrada de Humahuaca, un refugio de serenidad y misticismo se encuentra en este pequeño pueblo. El silencio del entorno contrasta con el verde cálido de sus valles y plantas, develando un sitio donde el alma encuentra paz, y el tiempo una pausa necesaria para reencontrarse con lo esencial.

MAIMARA

Minerales tiñen de colores rojizos y ámbar un paraíso montañoso con caminos y calles de tierra que guían al viajero hacia mercados con los aromas del locro y empanadas de carne. Ponchos y mantas de alpaca exhiben patrones geométricos de colores vivos y las figuras a base de cerámica local, joyería de turquesas y prendas de cuero con bordados a mano se convierten en artesanías que conectan el presente y pasado.



Maimara



TILCARA

Entre montañas, crece follaje que resalta entre las vistas andinas terrenales y un pueblo con mezcla de influencias indígenas y coloniales, donde yacen casas rústicas de adobe con techos de teja. Revelando secretos antiguos, los museos de arqueología y antropología narran historias de civilizaciones pasadas y las ruinas cercanas se convierten en una huella de la herencia del tiempo.

DE LAS PÁGINAS A LA REALIDAD

HOTBOOK te lleva a dar la vuelta al mundo descubriendo los mejores destinos e increíbles experiencias curadas por **HOTBOOK TRAVEL**.

Síguenos en [@hotbook.travel](https://www.instagram.com/hotbook.travel)
y planea tu viaje con nosotros
hello@hotbooktravel.com





VALLE DE UCO

Un panorama de campos florales y viñedos se enlazan con la cordillera, desprendiendo una variedad de aromas y sabores en cada copa de vino que marida a la perfección con empanadas mendocinas, asado de tira y provoleta. Cada sorbo de vino cuenta la historia de la tierra. Las bodegas complementan el paisaje con sus estructuras de líneas limpias y amplios ventanales que permiten contemplar la inmensidad del valle.



SALINAS GRANDES

En el desierto, el horizonte se extiende en un mar blanco que parece ficticio. Este inmenso salar, con su superficie de brillo cristalino, crea un paisaje casi surrealista que parece no tener fin. A medida que el sol se desplaza, la sal refleja matices dorados y rosados, transformando el suelo en un lienzo y haciendo de cada espacio una extensión de la calma que transmite este lugar.

Descubre más aquí





— 054 —

HONEYMOON

VÒRA

El paraíso griego

GRECIA





Suspendido sobre un acantilado que forma el borde de una caldera volcánica semi sumergida, el espectacular hotel boutique encarna la energía y belleza natural de la isla de Santorini. Con vistas insuperables al mar Egeo, Vòra abraza el entorno circundante de manera orgánica, convirtiéndose en un refugio íntimo donde el lujo y la privacidad son protagonistas.

La arquitectura de la propiedad es una obra cuyo diseño aprovecha al máximo el área y el terreno inclinado, integrándose de manera simbiótica con el entorno. La entrada, pavimentada con roca volcánica gris, guía a los visitantes a través de un camino serpenteante que delinea los suaves volúmenes blancos de las tres villas independientes: Alpha, Ómicron y Ro, que invitan a sumergirse de lleno en la cultura local.

DE LAS PÁGINAS A LA REALIDAD

HOTBOOK te lleva a dar la vuelta al mundo descubriendo los mejores destinos e increíbles experiencias curadas por **HOTBOOK TRAVEL**.

Síguenos en @hotbook.travel
y planea tu viaje con nosotros
hello@hotbooktravel.com



ESPACIOS DEMIÚRGICOS

Diseñadas por el reconocido grupo K-Studio, basado en la ciudad de Atenas, tanto la historia como la vida contemporánea inspiran el diseño arquitectónico. Abriendo paso a una construcción con intervención mínima que respeta la autenticidad de Santorini y su estética, el concepto visual del hotel se basa en dos fuerzas principales: la roca volcánica y la arquitectura tradicional, resultando en una serie de contrastes cuidadosamente orquestados.

Mimetizadas en la montaña, cada una de las villas se fusiona con el espacio a través de techos abovedados y suaves curvas que crean un ambiente acogedor y relajante, dividido en dos niveles: un espacio superior de área recreativa y uno inferior para el descanso. Esta disposición asegura que la luz natural y las vistas panorámicas se perciban desde diversos espacios y a la vez garantiza la privacidad, enriqueciendo la experiencia de los huéspedes.

Todas las habitaciones dúplex cuentan con balcón y una tina *infinity* de spa al aire libre con vistas al acantilado de la Caldera, sala de estar con comedor, cocina completamente equipada, bañera de mármol y minibar. El diseño interior utiliza una paleta de colores terrosos y textiles en beige, madera oscura y negro, creando un ambiente fresco y minimalista.



Descubre más aquí

YEYEH (SABOR)

Desde despertar con un desayuno en la cama hasta terminar el día con una cena romántica en la puesta de sol o bajo la luz de la luna, el hotel cuenta con un menú *à la carte* de platillos que fusionan la cocina internacional y mediterránea con la gastronomía propiamente griega.

De tal forma, el uso de ingredientes frescos es clave en cada plato, desde el *mezze* griego con *tzatziki*, ensalada de berenjena, tarama, pulpo, pescado ahumado, cerdo picante y pan pita, hasta la pesca del día acompañada de aguacate, croquetas de haba, tomates *cherry* confitados y lima, los sabores de la isla cobran vida en la privacidad de tu habitación.

Podrás reservar con anticipación las cenas de degustación que, preparadas por el chef ejecutivo, son hechas a la medida y maridadas con una selección de vinos sugerida por el *sommelier*, asegurando una experiencia culinaria única.

D. Imerovigli 847 00, Grecia

T. +30 2286 025287

voravillas.com



FOUR SEASONS MADRID

LA ESQUINA MÁS BONITA DE LA CIUDAD

Hoy, el diseño y el arte son grandes motores que impulsan a los viajeros a tomar un avión. Y este proyecto del grupo Four Seasons abraza dichas disciplinas haciéndolas parte de su firma.

Legendaria por sus museos, la capital española se ha coronado por siglos como un epicentro de la cultura. Ahora, en pleno corazón de Madrid, el Four Seasons Hotel no solo ofrece la incomparable experiencia de lujo que caracteriza a los hoteles de la firma, sino también un recorrido por la riqueza artística del país. Ubicado a solo unos pasos de sitios icónicos de la ciudad, como el Parque del Retiro y la Puerta del Sol, se erige como un puente entre historia y modernidad, fusionando la elegancia de sus instalaciones con una colección de arte que refleja la vitalidad del talento emergente.





UNA RESTAURACIÓN CON MOTIVO

El complejo que alberga el hotel, Centro Canalejas, agrupa siete edificios históricos que han sido renovados bajo un estilo elegante y contemporáneo. Capturar el carácter único de Four Seasons fue de vital importancia y para ello se encargó a la destacada comisaria de arte madrileña, Paloma Fernández-Iriondo, la tarea de reunir una colección artística que reflejara tanto la historia del siglo XIX de los edificios, como el fuerte compromiso con la comunidad que hoy da vida al antiguo centro.

De tal forma, alrededor de 1,500 obras, entre ellas pinturas, fotografías y esculturas, el hotel se convierte en una galería que invita a los huéspedes recorrer sus pasillos como si estuvieran visitando un museo. Las piezas no solo adornan las habitaciones y los espacios públicos del hotel, sino que también cuentan historias, evocan emociones y conectan a los visitantes con el espíritu creativo de España.

Paloma colaboró con reconocidas instituciones de arte de Madrid como el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza y la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Se seleccionaron modelos históricos en escayola que representan arreglos botánicos clásicos, donde más de 300 reproducciones se concretaron para decorar cada uno de los 200 cuartos y *suites* de lujo. El resultado es una yuxtaposición llamativa de lo antiguo y lo moderno.

CREATIVIDAD EN CADA RINCÓN

El énfasis en el talento emergente es igualmente destacable: a través de un concurso organizado en las escuelas de bellas artes de Madrid, Málaga y Sevilla, se presentaron cerca de 500 propuestas en diversas categorías como pintura, fotografía y artes plásticas.

De esta manera, se seleccionaron y reprodujeron 75 obras para decorar diferentes tipos de habitaciones y *suites* de artistas como Inmaculada Bautista, Irene Pereña, y Borja Torrent. Para los pasillos del edificio se utilizaron imágenes, grabados y esculturas de virtuosos como Alina Carranza y Francisco Serrano, brindando un paseo creativo para los huéspedes.

Además, se encargaron trabajos específicos para las prestigiosas *suites*, restaurantes y espacios públicos del hotel. Destacan las piezas de Maite Carranza y Jesús Crespo, así como la instalación *Noche estrellada*, de Eduardo Pérez-Cabrero, una impresionante obra compuesta por 1,500 pequeños fragmentos de latón dispuestos en una pared curvada junto a la escalera principal. Inspirada en una constelación de estrellas, la obra invita a los visitantes a reflexionar sobre las experiencias compartidas entre los seres humanos.

En el spa, dos esculturas de José Cháfer realzan el ambiente de calma y relajación, mientras en la Suite Real, decorada de forma tradicional, se exhiben obras modernas como *Radiación*, de Cristina Almodóvar, y *Cajas de luz*, de Pilar Cavestany, ofreciendo un contraste inigualable con la opulenta decoración.

Para explorar en profundidad esta colección, el equipo de conserjería ofrece visitas personalizadas que revelan cómo estos tesoros únicos capturan la personalidad dinámica de la Madrid actual. Four Seasons Madrid se presenta como mucho más que un paradero de lujo, siendo un destino de arte en sí mismo. Es un crisol donde la historia y la cultura convergen, brindando a sus huéspedes una experiencia que va más allá de lo material y se adentra en lo emocional y lo estético.



Descubre más aquí



FINCA SERENA MALLORCA



ARCHIPIÉLAGO BALEAR

Rodeada de 40 hectáreas de campos de lavanda, antiguos olivos y viñedos, esta finca desconectada del mundo captura la esencia apacible de la isla. Situada en la región de Pla de Mallorca, una llanura de campos de trigo, con pequeños pueblos que aún conservan su encanto tradicional, mercados locales con productos frescos y artesanías, Finca Serena es el punto de partida para descubrir la auténtica vida mediterránea.

LA FINCA

Fundada en el siglo XIII, la Finca conserva su historia, transformando sus antiguas estructuras de piedra en un hotel de cinco estrellas. Con una atmósfera terrenal, los pisos de cemento en tonos grises y blancos contrastan con una decoración rústica de sillas de mimbre, lámparas de cerámica y alfombras de esparto, una fibra local. Bajo la visión creativa de Sergi Bastidas y Pilar García-Nieto, la arquitectura tradicional mallorquina y el diseño contemporáneo hacen de este lugar un rincón idílico en Mallorca.

Inspiradas en el estilo de vida *wabi-sabi*, las habitaciones y *suites* están decoradas con materiales locales como piedra, madera y lino, permitiendo que la luz natural inunde cada espacio. De las 25 estancias, algunas habitaciones cuentan con terrazas privadas y ofrecen vistas panorámicas de hectáreas de viñedos y del paisaje rural, conectando a los huéspedes con la naturaleza circundante.

¿QUÉ HACER?

Diseñado para desconectar y reconectar, este lugar ofrece un sinfín de actividades. Dentro de la finca, ocho kilómetros de senderos privados que serpentean entre bosques, viñedos y campos de lavanda son perfectos para caminar o correr. Las rutas están pensadas para todos los niveles, con distintas longitudes y grados de dificultad.

Además, si prefieres un entrenamiento personalizado, puedes solicitar el servicio en la recepción. Para aventureros, disfrutar de la navegación a lo largo de la costa de Mallorca, descubriendo paisajes como el cabo Formentor y bahías vírgenes, al igual que explorar a caballo o ciclismo todo terreno, recorriendo playas ocultas, ruinas históricas y rincones escondidos.

Con más de 250 m² de espacio, el spa del hotel cuenta con tratamientos y terapias con productos Natura Bissé, una alberca climatizada, sauna, *hammam* y gimnasio. Además, los huéspedes pueden disfrutar de clases de yoga, pilates y meditación al aire libre, complementando así su experiencia de bienestar.

GASTRONOMÍA

La dedicación a la viticultura ecológica y la producción de vinos en la finca son pilares fundamentales de Jacaranda, el restaurante que ofrece una aventura culinaria llena de frescura. Los ingredientes son cultivados en el propio huerto y los vinos ecológicos están elaborados con variedades autóctonas como Premsal Blanc y Callet.

Bajo el mando del reconocido chef con dos estrellas Michelin, Óscar Velasco, Jacaranda cuenta con platos que cambian diariamente y un menú de degustación disponible los sábados.





Descubre más aquí



VÍVELO CON

HOTBOOK

Travel



¡HAZ TU VIAJE AQUÍ!



A wide-angle photograph of a rugged, rocky coastline. In the foreground, several large, dark, moss-covered rocks are visible. A few people are standing on these rocks, looking out towards the sea. The middle ground is filled with a vast expanse of white, jagged icebergs floating in the water. In the background, a large glacier stretches across the horizon under a cloudy sky.

SOMOS TU NUEVA AGENCIA DE VIAJES
LISTA PARA LLEVARTE A DESCUBRIR EL MUNDO

HELLO@HOTBOOKTRAVEL.COM

IMPRESSION BY SECRETS

FRAGMENTOS DE PARAÍSO

Entre las palmeras y la arena blanca de isla Mujeres, un hotel promete un refugio relajante envuelto en un entorno tropical donde el diseño, la gastronomía y el bienestar enmarcan una experiencia única de conexión con la naturaleza.

La pequeña isla caribeña cuenta una historia que se remonta a tiempos prehispánicos, cuando fue un santuario sagrado en el que las sacerdotisas celebraban ceremonias para la diosa maya de la fertilidad y el amor, Ix Chel. Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, encontraron figurillas femeninas que llevaron a nombrarla isla Mujeres, confirmando así la profunda conexión de la isla con la feminidad y lo divino.

Ese vínculo natural convierte a esta zona del Caribe Mexicano en un lugar con magia propia. Y es aquí donde surge un espacio de diseño, naturaleza y bienestar, un hotel que alude a la tranquilidad en su máxima expresión: Impression By Secrets.



ESTANCIA

Albergando 125 *suites*, donde cada una de ellas está diseñada para disfrutar de la privacidad, el lujo y vistas del mar Caribe, Impression Isla Mujeres By Secrets redefine la manera de disfrutar en la isla. Cada habitación cuenta con espacios decorados con un enfoque en el entorno y un estilo único.

Con una paleta de colores en tonos tierra, como beige, blanco y hueso, los interiores resaltan un minimalismo contemporáneo con toques distintivos de arte y artesanía mexicanos. Las terrazas privadas de cada *suite* cuentan con hamacas y son espacios ideales para relajarse. La decoración incluye lámparas y jarrones de cerámica. Los detalles de telares, integrados al diseño, complementan la estética sin romper con la paleta de colores.

EXPERIENCIAS

Albercas infinitas que parecen conectar con el mar, muelles con hamacas que flotan sobre los arrecifes de coral y un entorno paradisíaco caracterizan al resort. Con deportes que permitirán explorar la vida marina como *paddleboard*, paseos en kayak y snorkel en zonas que envuelven al hotel. Además, las clases semanales de *innertenment* proporcionan una excelente oportunidad para revitalizar cuerpo y mente.

La costa mexicana es un edén natural que invita al descubrimiento y conservación marina por medio de la fundación Saving Our Sharks, así como la exploración de la diversidad de la fauna local, que incluye especies como el jaguar, el mono araña y aves tropicales, al igual que los arrecifes de coral de la región, que son hogar de tortugas marinas, mantarrayas y más, ideales para el buceo.

Aprender un idioma nuevo, la clase de pasta en Spezia, y el programa holístico como *chakra alignment*, *sacred smokes* y *soundhealing*, como complemento al plan de A&B y de entretenimiento. Todo parte del programa Endless Privileges®. Además, las noches se animan con actuaciones artísticas y espectáculos en vivo en Unik The Kitchen rooftop.



GASTRONOMÍA

Destacando por su diversidad, la oferta culinaria del hotel cuenta con 12 restaurantes que ofrecen algo para cada ocasión y gusto. Spezia transporta a los comensales a Italia con su cocina tradicional, con sabores frescos y vistas panorámicas al mar. Unik The Kitchen ofrece tapas durante el día y cenas a la carta al atardecer.

Para una experiencia al aire libre, Mercado es ideal para disfrutar de pizzas al horno de leña y de tacos en un entorno relajado. Por otro lado, La Vista combina la cocina mexicana con influencias internacionales, perfecto para desayunar. En Sake, los huéspedes pueden disfrutar de un menú que fusiona influencias asiáticas, incluyendo mesas de *teppanyaki* para una experiencia interactiva. Mientras que Wildfire Grill se especializa en carnes y mariscos a la parrilla, ofreciendo platos llenos de sabor. Por último, la cafetería Cacao presenta un estilo parisino, ideal para disfrutar de cafés, tés y *patisserie*.





SPA

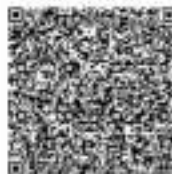
Los tratamientos inspirados en técnicas locales incluyen opciones como la terapia *hammam* y el *flotar-ium*, proporcionando un alivio completo del estrés. Un baño refrescante o jacuzzi relajante puede complementarse con tratamientos de belleza y *manicure*. Destacando por un enfoque en tratamientos faciales y corporales, el spa del hotel emplea técnicas que brindan una revitalización integral.

D. 009, Manzana 055, Quintana Roo

T. 998 234 8190

[P.hyattinclusivecollection.com/en/resorts-hotels/impression-by-secrets/mexico/isla-mujeres](https://hyattinclusivecollection.com/en/resorts-hotels/impression-by-secrets/mexico/isla-mujeres)

Descubre más aquí





MARBELLA



CLUB



EN LA COSTA DEL SOL

Un lugar donde la historia se respira en la misma medida que la sal del Mediterráneo. Tan complejo como memorable, este hotel teje sus primeros 70 años en cada uno de los espacios bajo una clara filosofía de *elegant simplicity*.

Como algunas grandes historias, las raíces del Marbella Club se entrelazan con los antojos de la realeza, escribiendo su primera página en 1954, cuando el príncipe Alfonso de Hohenlohe elige la tierra malagueña para construir un refugio, al estilo de un pequeño hotel californiano, para sus amistades, celebridades, artistas y aristócratas en busca de discreción y un entorno de

comunidad. Era perfecto: el clima, su cercanía al mar y los enormes árboles se convertirían más adelante en el marco de momentos inolvidables. Un proyecto al que más adelante se sumaría su primo, el conde Rudi von Schönburg.

Setenta años más tarde, tomamos el aniversario de Marbella Club como pretexto para enamorarnos de esa Marbella de cuento. Imposible no hacerlo respirando este espacio construido detalle a detalle. La magia de este complejo recae en que cada elemento, color y textura forma parte de una obra cuidadosamente orquestada para crear una atmósfera tan refinada como casual.



JUNTO AL MAR SE DISFRUTA MÁS

Con aproximadamente 320 días de sol al año, Marbella goza de un microclima ideal. Además, su cercanía a ciudades como Málaga y Granada capturan el auténtico espíritu andaluz. Orgulloso de sus raíces innovadoras con su enfoque pionero en el concepto de *elegant simplicity*, el hotel mantiene su bandera como un destino altamente codiciado, donde el encanto histórico se fusiona orgánicamente con el lujo moderno, creando una experiencia renovadora.

El inigualable complejo continúa siendo un símbolo de sofisticación relajada, donde cada color, detalle y elemento que integran los distintos espacios tejen un relato histórico que ansía ser revelado.

ESPACIOS PARADISIÁCOS

Albergando 130 estancias de distintas categorías, como *suites*, bungalows y villas, cada una de ellas ha sido concebida para crear un santuario acogedor, espacioso y lleno de luz. El diseño del hotel refleja una elegancia sencilla donde tonos neutros y pastel contrastan con toques ocasionales de patrones y textiles coloridos que capturan a la perfección la naturaleza del lujo costero.



Rodeado por más de 300 variedades de plantas, los jardines botánicos del hotel crean un entorno de tranquilidad y belleza natural que se integra perfectamente a su arquitectura. Las estructuras se fusionan con el paisaje, ofreciendo vistas impresionantes del mar Mediterráneo. Al celebrar su aniversario, el icónico hotel devela una serie de novedades emocionantes, resaltando la incorporación de la Finca Ana María, un terreno adyacente que en los años 60 fue hogar de la princesa Gunilla y su madre, Ann-Mari von Bismarck.

Ahora, este espacio de 50,000 metros cuadrados suma nuevas instalaciones, alojando una alberca, la pista de pádel “Príncipe Alfonso” y espacios dedicados a su filosofía singular de bienestar. Entre las amenidades de este alojamiento, destacan dos piscinas climatizadas exteriores, un gimnasio completamente equipado, acceso a 10 canchas de tenis y a

4 de pádel en el cercano Puente Romano Tennis Club.

Además, Marbella Club ofrece un Kids Club inigualable que incluye distintos talleres como elaboración de perfumes y sesiones diarias de canto con guitarra, yoga y flamenco, un centro ecuestre para paseos a caballo y clases de doma, y un campo de golf de 18 hoyos diseñado por Dave Thomas, en las colinas de Benahavís, con servicio de traslado desde el hotel. Así, los visitantes pueden sumergirse en un prestigioso paraíso donde la hospitalidad y el encanto andaluz brindan una sensación de vacaciones eternas.

Con la personalización como elemento fundamental, La Bodega se presenta como el espacio idóneo para eventos privados de todo amante de los vinos, contando con una extensa colección, que abarca desde bodegas locales hasta internacionales.





PARA PICAR Y BEBER

La experiencia culinaria no se queda atrás. Mostrando una gastronomía diversa y elegante, Marbella Club cuenta con ocho restaurantes y bares, incluyendo el aclamado *buffet* del Beach Club y el legendario restaurante El Grill que ofrece cocina tradicional a la parrilla. Para disfrutar de los mejores pescados y mariscos, el restaurante de playa MC Beach, inspirado en los chiringuitos de Málaga, destaca por su ambiente casual con tonos azules y blancos.

Por otro lado, un rincón encantador cobra vida en El Patio, donde el café y los aperitivos fluyen durante toda la tarde. Aquellos en busca de un almuerzo saludable lo encontrarán en El Olivar, ubicado en el Garden Pool. Liderado por el chef Andrés Ruiz, este restaurante presenta sabores frescos inspirados en la gastronomía andaluza.

Además, para gozar de excelentes tapas, coctelería de autor y música en vivo, ya sea en el Rudi's o el Summer Bar, las noches se viven repletas de una atmósfera clásica y sofisticada. Por último, junto a la piscina de la Finca Ana María y rodeado de jardines botánicos, un pequeño paraíso solo para adultos es una alternativa perfecta y tranquila para relajarse y refrescarse con uno de sus cócteles o zumos recién exprimidos, acompañados de un sencillo menú de platos inspirados en la cocina mediterránea y andaluza.



PARA RECARGAR Y PURIFICAR

El bienestar holístico forma parte esencial del hotel, donde el entorno hogareño, envuelto por el Mediterráneo, crea un ambiente ideal para alcanzar el máximo estado de salud y relajación. Desde aprender a meditar para calmar la mente y alimentar el cuerpo con ingredientes orgánicos, hasta realizar ejercicios dinámicos y retadores, la filosofía *wellness* del Marbella Club se basa en los pilares de spa, nutrición, bienestar y *fitness*, a través de diversos programas destinados a limpiar, purificar y reducir el estrés.

Además, los huéspedes pueden disfrutar de los beneficios del mar en el Thalasso Spa, donde piscinas de agua marina y tratamientos especiales de talasoterapia aprovechan las propiedades curativas y energizantes del agua rica en minerales del Mediterráneo, combinando prácticas ancestrales con avanzadas técnicas científicas que buscan revitalizar alma y cuerpo.

CÓMO LLEGAR

La mejor conectividad aérea desde la Ciudad de México a Europa la ofrece Iberia. Además, ha renovado su propuesta gastronómica y la experiencia de viaje en vuelos de largo radio. En la cabina Business, ahora se ofrecen nuevos platos como pulpo marinado y solomillo de ternera, junto con un nuevo *mocktail* y una selección mejorada de vinos y licores premium. También se han introducido *amenity kits* diseñados por Teresa Helbig y una experiencia digital con contenidos exclusivos de plataformas para niños y estrenos de cine.



Descubre más aquí



Cala de Mar

Mes patrio en Ixtapa

Viva una experiencia auténticamente
mexicana en Cala de Mar Resort & SPA Ixtapa

Reservations.ixtapa@calademar.com
Whatsapp: +52 1 755 104 6030



Atlante, 2020. Ladrillo de barro cocido.

BOSCO SODI



Las exposiciones del fundador de Casa Wabi y Estudio Bosco Sodi han transitado las ciudades más destacadas de la escena artística mundial. El viaje y la exploración como piezas clave para estimular la creatividad llevaron al artista mexicano a recorrer el mundo. Diferentes ciudades como Kioto y Nueva York han sido el escenario de fragmentos de su historia y hoy nos comparte los tesoros que ha descubierto en ambos destinos.



Sin Título, 2022-2024. Esferas de barro.



Sin Título, 2022-2024.
Cubos de barro apilados.



Sin Título, 2022.
Esfera de barro.



The Last Day, 2014
Técnica mixta sobre lienzo.

Sin Título, 2013. Bronce.

KIOTO

Mercados de artesanías que vale la pena visitar.

Heian Antique Market, el Flea Market, en el templo Toji y el Tenjin-san, en el santuario Kitano Tenmangu.

Tu tienda de antigüedades favorita.

MASA y Antiguo Arte Textil Chingireya. En Iga, la Galería Yamahon.

Hoteles en la zona donde hospedarse.

Hiiragiya y Tawaraya Ryokan, en el centro de Kioto, y Miyamasou en las afueras.

Restaurantes imperdibles.

Ogawa, Akagakiya, Senmaruya y Hatakaku.

Postre predilecto.

Wagashi, en Demachi Futaba.

Snack favorito.

Nama-fu, en Fuka.

NUEVA YORK

Restaurante obligado.

Hometown Bar-B-Que, en Brooklyn.

La mejor cafetería.

Red Hook Coffee Shop, en Brooklyn.

Mejor restaurante japonés.

Kanoyama, en East Village.

¿Qué probar?

Nakaochi, la carne del atún que se encuentra entre las espinas del pescado.

Restaurante de comida mexicana.

Cosme.



Descubre más aquí

GOURMET & DRINKS



H0Tgourmet

- 84** Eduardo García. Cosechar realidades y servir las a manos llenas
- 90** Douglas McMaster. Desperdicio cero

EDUARDO



COSECHAR REALIDADES Y SERVIRLAS A MANOS LLENAS

Un vínculo sólido con la tierra hace que cada plato de Eduardo García sea un viaje a sus raíces.

GARCÍA



Máximo



Como un auditorio que espera silencioso recibir una marea de visitantes, el icónico restaurante en la Ciudad de México, Máximo es, a puerta cerrada, el escenario de nuestro encuentro con la mente que lo creó. “Yo soy cocinero”, afirma Lalo, como se le conoce no solo en su círculo cercano, sino también en la industria. Así es como inicia una conversación en la que nos abre una ventana a sus raíces, su historia, logros y añoranzas.

Viva prueba de que cosechas lo que siembras, Eduardo ha forjado una trayectoria singular donde la pasión y el compromiso lo han guiado al éxito. Desde su niñez en los campos de cultivo hasta su consolidación en la alta cocina mexicana, Lalo traduce cada experiencia vivida en una propuesta gastronómica. Su mensaje es claro: México tiene un potencial inmenso, donde alcanzar el éxito es posible mientras se permanezca fiel a las propias raíces y valores.

Con una firme filosofía de liderar sus proyectos a través de la cocina sustentable y el uso de ingredientes nacionales de temporada vinculados naturalmente y con una estrecha relación con los proveedores es que García trabaja en una amalgama perfecta junto con su esposa Gabriela López en los 11 proyectos que abraza Grupo Maximus.

¿De qué manera tu experiencia trabajando en los campos de cultivo en Estados Unidos ha formado la base de tu enfoque en la cocina?

Los recuerdos que tengo del campo son algo que nunca voy a olvidar. Yo nací, crecí y quiero morir en la tierra. Vengo de padres campesinos y el campo es mi vida, fue mi escuela de cocina y es lo que hoy me mantiene en pie aquí mismo.

¿Cómo fue el proceso de traducir tu amor por la tierra a la gastronomía?

Tanto el campo como la cocina son vida. Trabajar la tierra, sembrar, cosechar y comer forman un solo platillo, algo que ha sido así por miles de años, donde la gente sembraba sus alimentos. Aunque hoy la agricultura ya no es la base de la economía en México como lo era hace 40 años, sigue siendo fundamental. Para mí, la agricultura es vida y se refleja en cada platillo que preparo.

¿En qué momento te diste cuenta de que cocinar era tu pasión?

Fue cuando logré entender que yo no era esa persona a la que se referían como peón. No era esa persona a la que le decían que por venir de cierto lugar, familia o cultura estaba destinado a trabajar para aquellos que llaman en Estados Unidos, The Big House. Cuando comprendí que podía ser quien yo quisiera, ser esa persona exitosa, empecé a tomar no

solo la cocina en serio, sino la vida. Entonces, a los 22 años, cuando gente a mi alrededor me decía "Eres muy bueno, hay muy poca gente como tú y tu pasión te va a llevar lejos", empecé a creérmelo.

¿Cuál es el primer recuerdo que tienes de la cocina?

Es difícil de precisar porque recuerdo mi vida desde los dos años. Crecí en una rancharía en Guanajuato, donde todos eran campesinos y vivíamos para comer, sin conocer el dinero hasta que me fui a los nueve años a Estados Unidos. Nosotros lo intercambiamos todo por maíz y animales. La cocina es toda mi vida.

¿Qué aprendizajes has explotado al ser un cocinero autodidacta?

Para empezar, soy analfabeto. Nunca fui a la escuela, así que llegar a donde estoy hoy se siente como haber ganado la lotería, o incluso como tener 17 estrellas (Michelin). Es un triunfo que cualquier adulto profesional busca. Cuando trabajé con Enrique Olvera, en Pujol, me di cuenta de que no solo se trata de cocinar bien, sino de entender la administración, que es lo que puede hacer o deshacer un proyecto. Puedes ser el mejor artista, cocinero o arquitecto, pero si no administras bien, el negocio no prospera.

En Pujol, aprendí cómo llevar una empresa, entendiendo que no todo es gastronomía, también son números. En los últimos años, este conocimiento ha sido clave, ya que gran parte de mi tiempo se enfoca en desarrollar y apoyar el talento de quienes trabajan

con nosotros. Nuestro negocio no tiene socios inversionistas, se enfoca en crecer juntos como equipo.

¿Cómo fue el salto de trabajar en el campo hasta llegar a la cocina de Enrique Olvera?

Mi vida ha sido una serie de altibajos, como cuando tus padres te advierten que no hagas algo porque te vas a caer. Así me ha hablado la vida a lo largo de los años, diciéndome que, si hago esto o aquello, algo malo podría pasar. Y eventualmente, te das cuenta de que esas caídas son inevitables, pero también son las que te enseñan y te ponen en tu lugar. He aprendido a digerir esos momentos, sabiendo que me van a pasar tanto cosas grandiosas como malas y las espero con calma.

La cocina para mí nació de una necesidad, de esa hambre de querer ser igual o mejor que los demás, de sobresalir en algo. No fue algo planeado, pero teníamos que encontrarnos y, cuando lo hicimos, simplemente me dejé llevar y aquí estamos.

Comenzaste trabajando en la cocina informal y hoy, además de que tus restaurantes tienen un éxito internacional, te encuentras entre los mejores chefs de México ¿Qué significó esa transición a nivel personal?

Para mí, todo lo que hemos hecho, junto con la ayuda de la gente que ha pasado por nuestros restaurantes, es un logro inmenso. Es algo que se ha construido entre miles de personas, como un equipo y que jamás lograría hacerlo solo. Así que significa mucho para mí. Ya me podría retirar y regresar al campo, pero aquí sigo.

"LA COCINA Y YO
TENÍAMOS QUE
ENCONTRARNOS Y,
CUANDO LO HICIMOS,
SIMPLEMENTE ME
DEJÉ LLEVAR".



Muchos persiguen el “sueño americano”, pero ¿qué representa para ti haberlo cumplido en tu propio país?

No conozco el sueño americano como muchos lo entienden. Comprendo que muchos huyen de su país en busca de algo mejor y a veces logran vivir de manera exitosa. Sin embargo, en mi caso como inmigrante ilegal en Estados Unidos, aunque ganaba bien, no podía hacer nada con mi dinero y vivía con el constante miedo de ser deportado. Como mexicano puedes vivir increíble y ganar miles de dólares a la semana, pero no puedes ir a tu país, entonces me pregunto, ¿a qué costo?

Al regresar a México, me di cuenta de que no había cumplido un “sueño americano”, sino un sueño humano: vivir con dignidad, sin fronteras ni miedos, y lograr el éxito en mi propio país, sin sentir que no pertenezco.

¿Cómo ha cambiado tu definición de éxito desde que comenzaste en la cocina hasta hoy?

El significado de éxito ha cambiado para mí. Al principio, me enfocaba en competir y ser mejor que otros. Sin embargo, con el tiempo y la madurez, entendí que el verdadero éxito es ayudar a los demás y asegurar que quienes están a mi alrededor también vivan bien. Mi sueño es vivir y trabajar en el campo, nutrir la tierra, proveer a mis restaurantes, y cuando logre eso, me consideraré exitoso.

¿De qué manera te impulsa Gabriela en tu día a día, y cómo esto se refleja en la dinámica de su trabajo conjunto?

Gabriela es Lalo y Lalo es Gabriela. Sin ella no existirían los cuatro proyectos que tenemos juntos. Gran parte de la razón por la cual este grupo tiene dirección es gracias a Gabriela, ya que, aunque yo soy cocinero, no me considero un chef en el sentido pleno de la palabra, pero ella es una gran administradora que nos ha llevado por el camino correcto, estableciendo números, reglas y dirección tanto para el equipo como para nuestros socios.

¿Cuál dirías que es el sello característico de tu trabajo que más te enorgullece?

La cocina de Máximo tiene una identidad única y difícil de definir, ya que refleja lo que a mí me gusta comer, sin encasillarse en un solo estilo. La gente se pregunta si es mexicana, francesa, italiana o japonesa, pero en realidad es una mezcla de lo que disfruto, sirvo lo que yo comería, lo que al chef le gusta. Se caracteriza por ser fresca, de



temporada, natural y honesta. Aunque no considero este restaurante ni el mejor ni el peor, puedo garantizar que sabemos de dónde proviene la mayoría de los ingredientes que servimos.

Platicanos sobre la intención de trabajar bajo una relación ética y cercana restaurantero-productor.

El estudio de un cocinero inicia desde las raíces, de dónde y cómo provienen los productos. Es decir, cómo se siembra, se pesca o se cría lo que le vas a dar de comer a un comensal. Muchos chefs hoy en día se enfocan en el proceso de arriba hacia abajo en lugar de al revés, olvidando lo esencial. La gastronomía no es algo superficial o moderno, como imprimir en 3D, es algo especial que nutre, produce felicidad y crea conexiones. En mis 34 años cocinando, he visto cómo la comida puede generar emociones profundas y momentos importantes. Un buen cocinero debe aprender las bases, la higiene y la cultura culinaria antes de concentrarse en fama o simplemente crear un frente.

¿Qué similitudes encuentras entre la organización que hay detrás de un restaurante y un proyecto familiar?

La industria restaurantera, aunque te lleva a lugares y momentos hermosos, es considerada entre los negocios más estresantes del mundo. Absorbe a quienes trabajan en él y es una industria obsesiva y exigente. Incluso, ves a la gente que trabaja contigo mucho más que a tu propia familia y, por ende, aunque haya roces de vez en cuando, nosotros somos una familia unida.



Havre 77

"AL REGRESAR A MÉXICO, ME DI CUENTA DE QUE NO HABÍA CUMPLIDO UN 'SUEÑO AMERICANO', SINO UN SUEÑO HUMANO: VIVIR CON DIGNIDAD, SIN FRONTERAS NI MIEDOS, Y LOGRAR EL ÉXITO EN MI PROPIO PAÍS, SIN SENTIR QUE NO PERTENEZCO".



Como inmigrante, ¿existe algún mensaje que busques difundir por medio de tu comida, tus trabajadores y tus restaurantes?

Viviendo en Estados Unidos, me olvidé de México y lo veía como una opción lejana, no como una parte de mi futuro. Sin embargo, la vida me dijo no una, sino dos veces que ahí era mi lugar, era mi país. A la gente que vive en Estados Unidos, les diría que no se olviden de México ya que, aunque tenemos problemas, al igual que otros países, aquí, con esfuerzo y honestidad, puedes alcanzar el éxito. Además, serás bien recibido en lugar de ser deportado si estás en una situación irregular o complicada.

Mencionas que la vida te hizo saber tu lugar, ¿cómo te quedó claro que México era tu país?

Me mudé a Estados Unidos cuando tenía nueve años. A los 18, me encarcelaron, y al cumplir 22, fui deportado. Para muchos, eso podría ser visto como un gran fracaso, pero para mí fue simplemente un ciclo de vida que tenía que pasar. Después de salir de la cárcel, no quería regresar a Estados Unidos porque, si me atrapaban de nuevo, enfrentaría más tiempo en prisión. Sin embargo, tuve que volver

por necesidad y para ayudar a mi familia. Estuve siete años trabajando allá en cocina y me di cuenta de que podía ser un gran cocinero. En 2007, fui deportado otra vez, y eso me hizo entender que la vida me estaba diciendo que yo era mexicano y que pertenecía a México, que aquí estaba mi lugar y hoy seguimos.

¿Cuál es el legado que esperas dejar a través de tus restaurantes y tu carrera, tanto en la cocina como en la vida?

Busco que el legado que deje a quienes han trabajado para mí sea que ellos también puedan alcanzar sus metas. La vida es corta, no deben temer al fracaso; lo importante es levantarse y seguir adelante. Además, deseo que se reconozca que México es tan grande y prometedor como cualquier otro país, aquí todo se puede lograr. Me gustaría que las personas en la industria hagan las cosas por las razones correctas, ayudando a quienes trabajan con ellos. En mi caso, hemos apoyado a nuestros empleados para que se conviertan en socios y abran sus propios restaurantes. Espero que más empresas sigan este ejemplo y ayuden a quienes pueden.

QUICK GET TO KNOW GUIDE

Destino que todo amante de la gastronomía debe conocer.

México

¿Qué te inspira de él?

Su cultura, su gente y, claro, su comida.

Platillo favorito de la gastronomía mexicana.

Frijoles con tortillas recién hechas.

¿Dónde encuentras el mejor?

La mejor versión de este platillo la encuentras en mi rancho.

Tres mercados imperdibles de México para un foodie.

La Columna, en Oaxaca; la Central de Abastos, en la capital, y el mercado de Ozumba en Amecameca.

Puestito que te guste de cada uno.

En La Columna, al ser un pasillo de humo, dirígete al primero que te llame la atención.

Si tienes antojo de comfort food, ¿a dónde vas?

Por un esquite, pero sin mayonesa. Solo sal, chile y limón.

Puesto de la calle que te guste.

Hay un puesto en la esquina de Tonalá y San Luis que vende chorizo de Toluca natural y sin conservas que me recuerda al que comía de niño en Zacatecas, acompañado de cebolla y bistec.

¿Spot para desayunar?

En la Ciudad de México, destacan dos lugares: Lalo!, una versión de Máximo, pero enfocado en desayunos, y el otro es Fonda Margarita.

¿Qué pides en cada uno?

En Fonda Margarita, los frijoles refritos en manteca con huevo, y en Lalo!, huevos con hongos de lluvia o ejotes.

Un buen bar para conocer la escena local.

Café de Nadie.

¿Qué pedir?

El Bloody Mary con encurtidos de ArcaTierra, delicioso.

Postre favorito.

Hace muchos años, Rosetta tenía un *crumble* de ruibarbo que me encantaba. Por otro lado, el pan francés de Lalo!, que ya es un ícono.

¿Cuál es el secreto del french toast de Lalo!?

Mucha, pero mucha mantequilla de muy buena calidad y un buen *brioche*.

Descubre más aquí



TORITORI

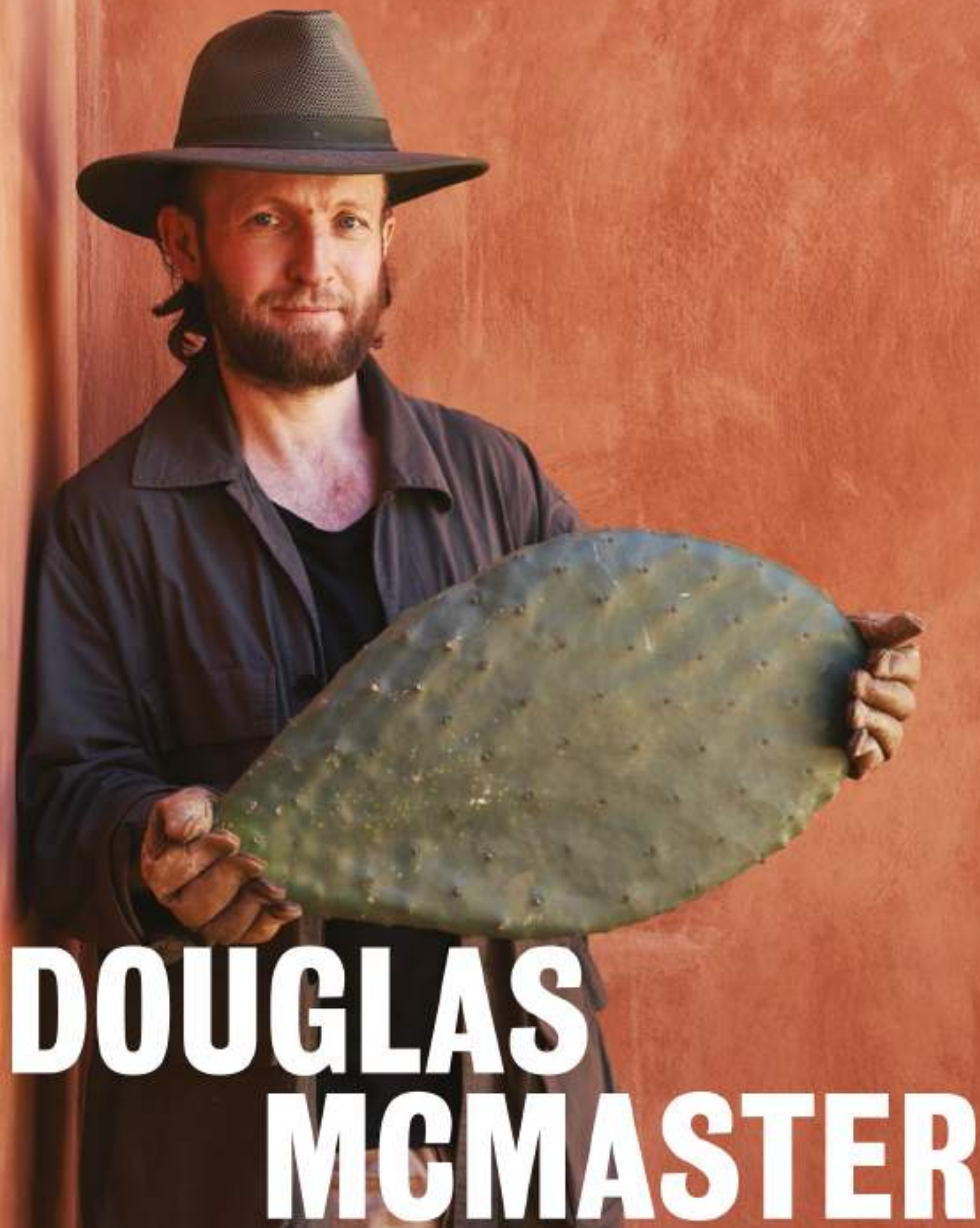
BY KUMOTO



CHIRASHI *salmon marinated*

@TORITORIMX

Temístocles · Anatole · Altavista · Santa Fe · Lomas · Satélite · Izakaya



DOUGLAS MCMMASTER

DESPERDICIO CERO

Conocido como el chef inglés que redefinió el concepto de desperdicio en la cocina, McMaster explora formas creativas de aprovechar cada recurso disponible para implementarlas en el segundo restaurante *zero waste* a nivel mundial: Baldío



La mente creativa detrás de Silo, el reconocido restaurante *zero waste* en Londres, y ahora parte del grupo de creadores de Baldío, el primer espacio con la misma filosofía en México, comparte su enfoque para convertir los deshechos en un modelo de cocina consciente y respetuoso con el medio ambiente.

Mencionas a Joost Bakker como el “mesías del desperdicio cero” de Australia. ¿Cómo cambió tu enfoque hacia las prácticas culinarias al conocer sus principios de *zero waste*?

Trabajar con Joost Bakker fue crucial en mi camino hacia la sostenibilidad y la cocina sin desperdicio, me abrió los ojos a la posibilidad de transformar los residuos en algo hermoso y valioso. Me enseñó a verlos como un recurso esperando a ser reutilizado de manera creativa y me mostró que la sostenibilidad puede ser atractiva e inspiradora. Además, entendí que podía crear comida deliciosa prescindiendo del contenedor de basura, una revelación que me llevó a explorar la idea de la gastronomía sin desperdicio de manera más seria.

¿De qué manera trabajar en la cocina influyó en tu decisión por cuestionar las prácticas tradicionales de la industria?

Me dormía en la escuela porque el entorno académico no era adecuado para mi cerebro neurodivergente. Descubrir la cocina fue emocionante, ese fue mi despertar. Más tarde, conocer a Joost Bakker reveló un camino hacia el funcionamiento sin contenedor de basura, lo que me hizo sentirme vivo y valioso. Me di cuenta de que tenía habilidades en la industria, y las ideas de Joost encendieron aún más mi pasión. En última instancia, se trata de tener un propósito. Como todos los humanos, quería encontrar el mío y lo encontré.



Hablas de que el desperdicio es una creación humana. ¿Cuál es el papel de la creatividad para superar los desafíos relacionados con este tema en la industria culinaria?

El desperdicio es un subproducto de nuestra desconexión con los recursos que usamos. En el mundo culinario, esta percepción presenta tanto un desafío como una oportunidad para la creatividad que nos permite transformar lo que normalmente se descarta en algo valioso y delicioso. En Silo utilizamos la fermentación para crear nuevos sabores a partir de lo que sería desperdicio y, al hacer esto, enriquecemos nuestros platos y reducimos el impacto ambiental. El reto es cambiar la mentalidad para ver el desperdicio como un recurso.

¿Puedes explicar cómo la idea de “caos cuidadoso” influye en las operaciones diarias y el proceso creativo en Silo?

Es un enfoque que consiste en organizar de manera estratégica acciones impredecibles y no programadas en las operaciones diarias, forzando así respuestas originales por parte de los chefs. Al presentar situaciones inesperadas, fomentamos la creatividad espontánea. Es un marco sólido para trazar la innovación, permitiendo flexibilidad mientras mantenemos el enfoque en nuestros objetivos de sostenibilidad.

¿Cómo ha sido la transición a un restaurante “cero desperdicio” en Baldío?

En Silo me enfoqué en eliminar el desperdicio, pero en Baldío aprendo de conocimientos ancestrales para honrar los ingredientes y a los campesinos que los cultivan. Esta conexión con la riqueza cultural de México nos permite crear platos que reflejan tradiciones y la biodiversidad del país. Incorporamos ingredientes locales y técnicas tradicionales como la fermentación, fusionando sostenibilidad y creatividad. En Baldío, celebramos la tierra y su gente a través de nuestros platos, creando una experiencia gastronómica única.

Baldío representa una evolución significativa en tu trayectoria. ¿Qué te inspiró a crear este concepto y cómo se diferencia de tus proyectos anteriores?

Mientras mis proyectos anteriores establecieron un compromiso con la sostenibilidad, Baldío integra todas las lecciones de Arca Tierra para crear un sistema holístico que transforma desechos en recursos valiosos, en agricultura sostenible y empoderamiento comunitario. Mejora nuestras prácticas culinarias, refleja nuestros valores al celebrar ingredientes locales y fomenta una conexión profunda con la tierra. Baldío es el resultado de años de experiencia y colaboración, estableciendo un nuevo estándar en la cocina de cero residuos.



¿Qué papel juega la participación de la comunidad en el enfoque de sostenibilidad y producción de alimentos de Baldío?

La colaboración local es clave para la filosofía de Baldío. Creemos que la sostenibilidad implica construir relaciones sólidas con la comunidad e integrar su conocimiento en nuestros procesos. En colaboración con Arca Tierra y más de 40 agricultores independientes, practicamos agroforestería regenerativa, multiplicando la biodiversidad, enriqueciendo el ecosistema y reflejando las historias y esfuerzos de la comunidad en el menú. Al involucrar a estos agricultores, animamos a nuestros invitados a valorar el impacto de sus elecciones alimenticias.

El enfoque de Arca Tierra se basa en la agricultura regenerativa y el comercio justo. ¿Cómo influye esto en la obtención y selección de ingredientes en Baldío?

La asociación con Arca Tierra nos conecta con agricultores comprometidos con la sostenibilidad y el comercio justo. Colaboramos estrechamente para adaptarnos al sistema de cero desperdicio, priorizando ingredientes locales y mexicanos. Esto apoya la economía local, muestra la diversidad agrícola y asegura una compensación justa para los agricultores. Así, ofrecemos productos frescos que reflejan la riqueza de nuestra región y fomentan un sistema alimentario más sostenible y equitativo.

Tu libro, *The Zero Waste Blueprint*, ofrece ideas sobre cómo manejar los desperdicios. ¿Cuál es un consejo que consideras crucial para chefs o restauradores que buscan adoptar este enfoque en sus proyectos?

Este resalta la idea de que “el respeto es algo hermoso”, subrayando la importancia de comprender y reducir el desperdicio. Vivimos en un siste-

ma industrial que genera desechos y reconocer esto es clave para detener nuestra contribución a su daño. Recomendando involucrarse en comercio directo con agricultores y buscar alternativas al plástico, como reducir su uso y explorar innovaciones en tapas de recipientes. Eliminar el plástico es fundamental.

¿Cómo ha evolucionado tu comprensión del desperdicio y la sostenibilidad en la industria culinaria y qué percepciones recientes han influido en este cambio?

Mi entendimiento de esto cambió drásticamente hace 12 años en Australia, al darme cuenta de que es un producto de un sistema industrial diseñado para la conveniencia. La idea de que “no hay basura en la selva” clarificó mi perspectiva. Ahora veo el desperdicio como señales de un sistema insostenible, similar a la fatiga en el cuerpo humano que indica un desequilibrio. Un sistema sostenible refleja equilibrio y reconocer el desperdicio nos lleva a examinar el ecosistema en su totalidad.

¿Cuáles son tus aspiraciones para Baldío y cómo ves su papel en el avance de la sostenibilidad en el mundo culinario?

Abrir un restaurante sin desperdicio en Nueva York no habría sido tan interesante debido a sus similitudes con Londres, en cambio, la Ciudad de México ofrece riqueza en ingredientes y herencia cultural. Mi objetivo es influir en diversos grupos para que reconsideren el desperdicio y se reconecten con la naturaleza. Aunque hay proyectos locales que promueven el cero desperdicio, la complejidad del mercado y el tamaño de la ciudad presentan desafíos. Sin embargo, con una comunidad sólida, podemos avanzar hacia un futuro sostenible.



Descubre más aquí



CULTURE

H9

HOTart

- 96** Luca Bray. Sinergia entre color y palabra
100 Manuel Forte. Transformar el espacio físico
106 Mario García Torres. Reflexiones, emociones y cultura pop
112 Gonzalo Lebrija. Congelar el tiempo
116 Oliver Marsden. Luz, naturaleza y espacio

H10

HOTarchitecture

- 120** Tatiana Bilbao. Arquitectura contextual y colectiva

H11

HOTmusic

- 124** El compás de tiempo lo marca Audemars Piguet

H12

HOTphoto

- 129** Franco Fontana

H13

HOTshot

- 138** Juan Pablo Medina. Otro punto de vista

H14

HOTsenses

- 144** Retratos inéditos de los sentidos. René Baptista

H15

HOTdesign

- 150** Kris Goyri. De forma, color y esencia
156 Andrés Monnier. El poder de cuestionar

H16

HOTproject

- 164** Culto. El legado del cacao criollo



Todos felices, 2024. Óleo sobre tela, 180 cm x 180 cm.



LUCA BRAY

SINERGIA ENTRE COLOR Y PALABRA

Distinguido por su innovador uso en la combinación de pigmentos y frases, el artista y pintor milanés desarrolla una fusión que enriquece tanto la experiencia visual como la conceptual.

Solamente, 2024. Óleo sobre tela, 180 cm x 180 cm.



En las obras de Bray, el color no es meramente decorativo: actúa como un vehículo para la emoción y el significado. Sus elecciones cromáticas, con frecuencia sutiles y matizadas, se entrelazan con las frases que incorpora, creando una tensión y una resonancia que invitan a la reflexión. Textura visual y texto no se limitan a ser elementos gráficos añadidos al azar, sino que integran un complejo lenguaje pictórico.

La paleta de Bray emplea tonalidades que evocan estados de ánimo específicos, desde la serenidad hasta la inquietud. Estos tonos no solo decoran el lienzo, sino que también refuerzan el mensaje textual, creando un diálogo continuo entre forma y contenido, donde cada elemento complementa y amplifica el impacto del otro.

Su cuerpo de trabajo sumerge al espectador en una experiencia multisensorial que invita a una búsqueda profunda de la relación entre narrativa y percepción.



Entra, 2024. Óleo sobre tela, 180 cm x 180 cm.

Tu y yo, 2024. 25 dibujos,
óleo sobre papel, 40 cm x 230 cm.



Islanda se derrite, 2024. Óleo sobre tela,
180 cm x 180 cm.



Bassa marea, 2024. Óleo sobre tela, 180 cm x 290 cm.



Descubre más aquí

MANUEL FORTE



TRANSFORMAR EL ESPACIO FÍSICO

El artista portugués explora cómo algunas de sus pinturas piden proyectarse en el espacio que habitan, buscando que el espectador interactúe con ellas y rompiendo con ello la relación tradicional entre arte y público. Inspirado desde niño por la dimensión de los cuadros clásicos, Forte comparte su interés por las situaciones que las personas experimentan en estos espacios cotidianos.

Backstreet boy, 2023.

Barras de óleo y crayones sobre panel de madera. 80 cm x 60 cm.



Cuarto de sanación, 2024. Óleo y barra de óleo sobre lienzo. 217.2 cm x 295.2 cm.



Cibo, 2024. Acrílico y óleo sobre lienzo. 222 cm x 190 cm.

Describenos tu primer contacto con el arte.

Fue a través de libros. Me interesaban especialmente las imágenes, eso despertó en mí una curiosidad por saber más. Tuve la suerte de visitar el estudio de un artista cuando era pequeño, ahí descubrí un mundo nuevo que me hizo pensar que podría ser un camino real para mí. Recuerdo haber visto una enciclopedia que hablaba del fauvismo y su influencia en el siglo XX, que me hizo ver que el mundo nos ofrece otras posibilidades.

¿Cómo ha cambiado tu enfoque desde que te mudaste de Oporto a Ciudad de México?

Porto se ha vuelto un lugar distante para mí, ya que hace más de 25 años que no vivo allí. Me fui a los 18, primero a Brasil, donde pasé seis años y luego a Lisboa por otros seis. Aun así, Porto sigue despertando mi interés y, con el tiempo, siento una conexión más profunda con las memorias y los lugares que han marcado mi vida. Mi enfoque es pintar y trabajar según lo que vivo en el momento. Siempre hay algo de cada lugar que influye, pero va cambiando. Lo importante es no quedarse estático y mantenerse abierto a todas las experiencias.

Además de pintura y escultura, tu trabajo incluye intervenciones en muros. ¿Qué buscas transmitir a través de este medio?

Mi trabajo en muros no lo considero muralismo como tal. Aunque el muralismo mexicano y mi tiempo en México pueden influir, no es el enfoque principal. No trabajo directamente en los muros; en cambio, estiro telas sobre ellos. Para mí, es una pintura dentro de otra pintura. No es muralismo en el sentido tradicional, ni grafito. Me interesa más cómo la pintura se expande y se transforma en diferentes espacios.

Tu pintura es descrita como aspiracional y optimista, con un enfoque lúdico. ¿Cómo mantienes esta característica en un mundo artístico que a menudo se inclina hacia lo sombrío?

A veces dudo de que mi trabajo sea tan optimista y lúdico. Puede serlo, pero lo interesante de los procesos artísticos es que, para lograr algo tan joven, también es necesario tener un lado sombrío que lo equilibre. Es una tensión entre la vida y la muerte, y caminar entre esos mundos es lo que me motiva a pintar y a seguir creando. Es más importante y cómodo el desbalance que la estabilidad. No creo en saber siempre lo que vas a pintar, eso no



existe. Es necesario estar abierto y responder a lo que ocurre en el presente, fluir con lo que surge.

Tu obra busca crear ambientes que los espectadores puedan habitar. ¿Cómo logras un ajuste en el enfoque para que audiencias de diferentes orígenes culturales se sientan igualmente conectadas con la experiencia?

Me interesa la calidad, aunque el tema pueda ser banal, como una casa doméstica, es universal, ya que todos aspiran a tener una casa. Cada pintura representa un momento específico y dejo que esto se refleje naturalmente en mi trabajo. Mi entorno y experiencias actuales influyen en lo que hago, permeando el trabajo de manera orgánica. No busco que mi arte sea específicamente mexicano, portugués o brasileño, intento que sea lo más universal posible.

En cuanto a la creación de ambientes inmersivos, ¿cómo decides qué objetos integrar y cómo contribuyen estos a la dimensionalidad de tus instalaciones? Elijo lo que tengo a mano. No planeo con anticipación, los objetos y la pintura misma dictan qué se integra. Esto contribuye a la dimensionalidad de la obra. A veces, las pinturas requieren una extensión al espacio exterior, y me interesa que esta extensión sea tangible, permitiendo una interacción que rompe la jerarquía entre artista y espectador. Desde niño, me inspiró la profundidad de los cuadros clásicos y decidí llevar esa extensión a un nivel físico.

En tu práctica, ¿de qué manera abor- das la idea de que los entornos pueden

influir en la interpretación de la obra?

Actualmente, tengo la oportunidad de trabajar en un estudio que es un gran espacio para mi pintura. Fue una suerte tenerlo, ya que Proyectos Públicos Prim me brindó esta oportunidad y ha influido completamente en mi manera de pintar, en mi percepción de la escala y en los objetos que encuentro aquí. Todo lo que está en el estudio, lo que encuentro en casa y los dibujos, se entrelazan y se contaminan mutuamente. Me gusta esa extrañeza que resulta de dejar que todo se mezcle en el mismo sistema.

Tu obra aborda cuestiones de domesticidad y fantasía. ¿Podrías compartir cómo estas temáticas influyen en tu proceso creativo y cómo las experiencias en tu vida cotidiana?

Creo que hay un concepto erróneo en el arte y la pintura, que es verlos como algo muerto. La inspiración no es el factor principal, lo que cuenta es el trabajo diario y duro. En Portugal se dice que es más importante la transpiración que la inspiración, el sudar, trabajar y estar en el estudio cada día. No hay mayor placer que pasar horas en mi estudio, se ha convertido en un ambiente doméstico y paso más tiempo allí que en casa, creando un híbrido entre ambos espacios. El tema doméstico en mi trabajo no es lo más importante en sí mismo, sino cómo se presenta. Es hacer que un tema tan banal resulte interesante, que invite a la gente a profundizar en él y verlo de una manera diferente.

¿Qué te motivó a combinar pintura, dibujo, escultura e instalación en tu práctica artística?

Me encanta la escultura, pero me enfoco más en pintar esculturas que en crear piezas tridimensionales, mi relación con esto se centra en trabajar con objetos encontrados, no en hacer esculturas en el sentido artístico. La instalación es una parte importante de mi trabajo, pero disfruto pintar figuras existentes, inventadas o basadas en referencias artísticas e integrarlas en ambientes domésticos, transformándolas completamente.

En la exposición A/W 2014 utilizaste técnicas de pintura para replicar texturas de telas. ¿Cómo manejaste estos materiales y qué desafíos encontraste al combinar el arte del vestir con la pintura?

No estoy seguro de si logré capturarlo. En ese momento, trabajaba bastante en el ámbito de la moda e incluso llegué a tener una marca de ropa. Mi trabajo era mucho más procesual, con un interés particular en la manipulación de la tela, no solo en el resultado pictórico final. La exposición exploraba la relación entre moda, pintura y arte, y alcancé un punto de satisfacción suficiente para enseñar y exponer sobre este tema.

Háblanos de la conceptualización del tema "Is anybody here?" para tu exposición en la Galería Karen Huber.

Es un trabajo autobiográfico que explora a mi familia y los eventos actuales que la afectan. La familia siempre ha sido una gran fuente

Camarão da costa, 2024. Pintura al óleo sobre madera, pintura acrílica sobre objetos encontrados y pieza de cerámica fría. Medidas variables.





At home series #15, 2024. Acuarela y acrílico sobre papel. 50 cm x 38 cm.

de inspiración para mí, influenciando mi perspectiva y mi forma de ver las cosas. El título de la exposición, *is anybody here?*, refleja que, aunque no hay figuras humanas directas en las obras, la presencia humana se sugiere a través de objetos y situaciones. Hay un espejo en la instalación que integra al espectador, siendo el único momento donde la presencia humana se manifiesta de manera directa. Mi intención era explorar temas familiares y cotidianos, como la comida, que para un portugués es fundamental y banal al mismo tiempo.

¿Cómo lograste que estos elementos encontrados coexistieran con las pinturas de manera armónica?

No estoy seguro si lo logré completamente, pero siempre se trata de intentarlo. La pintura es un proceso continuo de tentativa, cuando crees que has alcanzado algo, pierde interés y el verdadero desafío está en lo que aún no has logrado. Los objetos, por su parte, tienen una vida propia, no es cuestión de añadir algo específico a propósito, sino de permitir que los objetos se integren de manera intuitiva a la pintura. Mi trabajo es como un *playground*,

la pintura se mezcla con mi vida cotidiana, mi entorno y todo lo que me rodea, desde los pintores y mi comunidad hasta mi familia y pareja. Todo influye en el proceso creativo.

¿Qué cambios has notado en tu forma de abordar el arte a lo largo de los años?

No me enfoco demasiado en cómo he cambiado o cómo cambiaré. Me interesa estar haciendo algo relevante en el momento, aprendiendo, disfrutando y enfrentando desafíos. Los vientos a favor y en contra forman parte del proceso. No me preocupo demasiado por el futuro, prefiero centrarme en el presente.

¿Qué significado le das a la frase que tienes pintada en la pared de tu estudio: *The audacity of joy*?

En un mundo lleno de problemas políticos, sociales y artísticos, siempre hay una bruma de oscuridad y conflicto. Esa frase es un recordatorio de que, a pesar de todo eso, es importante buscar y valorar la felicidad. Aunque mi trabajo pueda abordar temas pesados, la alegría de hacer lo que amo es lo que realmente importa.





Manuel Forte frente a *Monte Cordova*, 2024. Acrílico y óleo sobre lienzo, 180 cm x 160 cm.

QUICK GET TO KNOW GUIDE

Técnica artística que estés explorando actualmente.
Pintura.

Tu inspiración en tres palabras.
Vivir, pintar, sudar.

El mayor desafío en tu trabajo es...
El tiempo.

Herramienta que no puede faltar en el estudio.
Tabaco.

El color en tus obras representa...
Luz.

Canción favorita para escuchar a todo volumen en el estudio.
El album *Jesus' Blood Never Failed Me Yet*, de Gavin Bryars.

Antídoto para el bloqueo creativo.
Trabajar.

Color que nunca falla.
Rosa.

Si pudieras colaborar con cualquier artista, sería con...
Milton Avery.

¿Qué haría con él?
Mirar el mar juntos.

Si tu arte fuera un libro, ¿cuál sería su título?
La vida y obra de Manuel Forte.

Tu primera pieza fue...
Un dibujo.

¿Cómo era?
Generoso.

Objeto cotidiano que inspira.
Sillas.

¿La historia detrás de ese objeto?
Erótica.

Pintar en la mañana o en la noche.
En la mañana.

¿Por qué?
Porque tengo una hija chiquita y la noche es muy vasta.

Lugares abiertos o cerrados.
Mix.

¿Cómo mantenerse motivado?
Trabajando.

Rutina o improvisación.
Mix.

Periodo de la historia del arte favorito.
Inicio del siglo XX.

Orden o desorden.
Desorden ordenado.

Pintura u objetos.
Mix.

Si no fueras artista, serías...
Nada.



Descubre más aquí



Celebra los momentos más dulces
con Ladurée.

Julio Verne 93, Polanco y Monte Líbano 280, Lomas de Chapultepec

MARIO GARCÍA TORRES

REFLEXIONES, EMOCIONES Y CULTURA POP

Una mirada a la evolución de la obra del artista mexicano y sus reflexiones personales sobre el arte contemporáneo. A lo largo de su carrera, Mario García Torres ha transitado desde el arte conceptual y el posminimalismo hacia un enfoque más introspectivo y emocional, explorando experiencias personales y la cultura pop. En sus palabras, descubrimos cómo la búsqueda de relevancia y autenticidad en el arte lo ha llevado a cuestionar y redefinir su práctica.





Un miércoles cualquiera, s/f.

Has calificado a tu obra como conceptual y posminimalista, sin embargo, recientemente has mencionado un enfoque más personal y sentimental. ¿A qué se debe esta transición?

El arte conceptual me ofreció una herramienta para legitimar mi obra cuando era joven. Creí que la intelectualidad me ayudaría a que mi trabajo fuera considerado importante. Y fue muy importante para mí, pero con el tiempo también entendí que esta pretensión era ingenua. Acepté que las ideas son más complejas y que mis ideas no siempre coinciden con las de los demás. Flexibilicé el mensaje de mi obra y exploré espacios con menor control sobre lo que uno dice, lo cual ha sido un proceso desafiante, pero liberador.

Tu obra a menudo explora la relación entre arte, historia y memoria. ¿Qué eventos específicos has abordado en tus proyectos y cómo los reinterpretas para crear nuevas narrativas?

Investigué momentos específicos de la historia del arte que no se habían explorado en profundidad. Indagué sobre un hotel en Kabul que el artista italiano Alighiero Boetti tuvo en los años 70. En aquel momento se creía que el hotel había explotado, lo cual aumentó mi interés en el contexto de Afganistán y en el papel de un artista como hotelero. Pasé casi siete años investigando este tema, hasta lograr poder habitar el hotel por un tiempo corto. Otro proyecto fue sobre un intento de construir un Museo Guggenheim en Jalisco en los 2000, lo que también inspiró una obra.

¿Qué temas inspiran tu obra actual?

Siguiendo la idea de explorar emociones, me resulta cada vez más atractivo adentrarme en la cultura pop en lugar de centrarme solo en la historia del arte. Ahora, mi objetivo es hacer que mi obra sea accesible a un público más amplio, no solo a conocedores del arte, sino a cualquier persona que pueda conectarse con ella, sin importar su conocimiento previo. Me interesa investigar fenómenos como la viralidad de un video, donde no es el contenido en sí, sino el cómo resuena con el público lo que lo hace relevante.

¿Cómo logras que tus ideas abstractas se interpreten de manera abierta por el espectador y qué tácticas utilizas para transmitir estos mensajes de forma efectiva?

Me interesa repensar la vida y la cotidianidad desde una perspectiva diferente, explorando la idea del fracaso, por ejemplo. En México, estamos atrapados en la idea de alcanzar el nivel de los países desarrollados, cuando deberíamos cuestionarnos nuestra propia subjetividad y forma de ver las cosas. Estas ideas están muy presentes en mi obra. Por ejemplo, el video de *Edgar se cae* plantea la pregunta de por qué nos resulta divertido ver a alguien caer en un río. Rescato en una pieza este acto porque creo que merece una reflexión que pueda llevarnos a discutir cómo interpretamos y reaccionamos ante ciertos actos.

¿Qué te motivó a crear *Cositas*?

Arte Abierto me extendió la invitación, pero me preocupaba cómo funcionaría mi obra en un espacio donde el público, en su mayoría, no es especializado en arte. La pregunta era si podía ofrecer algo interesante para ese público. Entonces decidí construir la exposición pensando en cómo repensar la cultura popular, en particular la específica de México. Vi un potencial en explorar temas como videos virales o el meme del gato, que reflejan una subjetividad del contexto en el que vivimos.

¿De dónde viene el nombre de "*Cositas*"?

En los años 90, los actores o músicos estaban siempre presionados para crear algo nuevo. Cuando Verónica Castro le preguntaba a Luis Miguel, por poner un ejemplo hipotético, en qué estaba trabajando, él respondía "se vienen cositas". Pero nunca decían qué eran aquellas "cositas". Me pareció interesante cómo esa promesa indefinida podía trasladarse al arte. Quería que el público viera esas "cositas" como ideas que alguna vez estuvieron en mi mente y que en este caso se materializaron en ese momento y lugar. Aunque pueda parecer trivial, me interesa explorar cómo esos destellos e ilusiones pueden convertirse en algo físico y significativo.

Sin titulo, s/f, y Chicle y pega, s/f.
Ambas obras en tinta serigráfica y pintura vinílica sobre tela.





¿Qué te llevó a incorporar a Casper en *Cositas* y cómo ves la relación entre este personaje y los temas que exploras en tu obra?

Casper es un personaje fascinante. A diferencia de otros fantasmas, representa al *outsider* que desafía las expectativas sociales, lo que lo hace interesante en el contexto del arte. Me interesa que mi obra sea una parte de algo más grande que evolucione con el tiempo, al utilizar un personaje de dominio público como Casper, mi trabajo se integra a una narrativa más amplia. Los fantasmas representan nuestras preocupaciones y miedos, como esos pendientes e ilusiones que nos atormentan. Mi objetivo es que, al relacionarnos con estos “fantasmas”, podamos entender esas inquietudes de una manera distinta.

***Cositas* parece cuestionar las interpretaciones de la realidad. ¿Cómo desarrollaste las ideas presentadas en *Cayendo juntos en el tiempo*?**

La narrativa central de esta pieza se basa en la canción “Jump” de Van Halen. Surgió mientras escribía un guión sobre los espacios liminales. Observé que muchas bandas alcanzaron su mayor éxito justo antes de disolverse, pero eventualmente empecé por conectar elementos aparentemente

inconexos en torno a estos personajes. Noté coincidencias recurrentes y decidí enfocar la pieza en esos mensajes en lugar del espacio liminal. Es una pieza que es posible en nuestro tiempo porque hoy internet, y Wikipedia en específico, conciben diversas informaciones e ideas sin categorizaciones. Al buscar un término filosófico, por ejemplo, encontramos conexiones inesperadas con la cultura popular, mostrando cómo el conocimiento y las ideas se entrelazan y sugieren un nuevo potencial de interpretación de nuestra vida diaria.

¿Cómo seleccionaste y preparaste las obras para la itinerancia de la exposición *Caminar Juntos*, en diferentes sedes de la Ciudad de México?

Diseñé la exhibición con la curadora Sofía Hernández para un museo ficticio en el desierto de Coahuila. Aunque no instalamos las piezas ahí, este concepto sirvió de base para la exposición en la Ciudad de México, presentándola como el “segundo” montaje. Sobrepusimos el plano de aquel museo utópico sobre la ciudad, usando el Museo Tamayo como referencia y con ello instalamos piezas en otros lugares dentro del perímetro marcado en la ciudad.

Detalles del estudio de MGT y piezas en desarrollo.



¿Cómo transformaste el concepto de un estudio de artista en un entorno de museo cerrado al público en tu proyecto Solo?

Durante los primeros meses de la pandemia pensé que los museos de arte estaban vacíos y limpios y con ello podían ofrecer un espacio de tranquilidad en aquellos tiempos inciertos. Intenté convencer a varios museos para abrir sus puertas al público con visitas personales de 45 minutos. Logramos que al final el programa sucediera en el Museo Anahuacalli y el Museo Frida Kahlo. Fue increíble verdaderamente! Cuando propuse el proyecto *Museos Uno en Uno* al Museo Jumex, las políticas corporativas no les permitían participar, pero me ofrecieron a cambio apuntalar la discusión a través de realizar una exposición en el museo que nadie podía ver físicamente. El proyecto buscaba mantener la actividad artística, adaptándose a las nuevas circunstancias y aprovechando el espacio del museo para mi exposición en solitario.

En estos momentos, ¿hacia dónde diriges tu atención?

Inicio cada proyecto sin tener claro a dónde va. Mi proceso se basa en una curiosidad que a veces no comprendo del todo. Pintar es un acto tan significativo como cualquier otra acción cotidiana, me interesa conocerme a través de estos actos, satisfacer necesidades no siempre racionales y explo-

rar el arte desde una perspectiva diferente. Creo que el arte comunica ideas precisamente porque sus actos no tienen un sentido pragmático. Me aventuro en lo desconocido; trato de abrirme a la vulnerabilidad y de poner a prueba mi propia fragilidad.

¿Cómo ves la evolución del arte conceptual en los próximos años?

Algunos afirman que el arte conceptual ha desaparecido, pero yo creo que hoy el 90% de la obra que se hace tiene su fundamento en esas ideas. Este movimiento fue el último *avant-garde*, surgiendo para desafiar y negar lo anterior. Hoy, el ritmo de los cambios es más rápido y la flexibilidad es crucial. Discursos como el de género han aportado a esta flexibilidad, lo cual es fascinante. Aunque el arte conceptual ya no se defiende con la misma intensidad, sus ideas siguen siendo valiosas para interpretar el arte contemporáneo. Más allá de ser una estética específica, el arte conceptual ofrece herramientas que seguimos utilizando hoy.

¿Cuál crees que será tu papel en este proceso?

Esa es una pregunta que me hago todos los días. A medida que el arte evoluciona fuera de mí, también me impacta y me lleva a cuestionarme. Mi objetivo es participar en los discursos y debates actuales, sin mantener una posición aislada. Antes, se veía al artista como alguien separado de

la sociedad, pero para mí es muy importante ser parte de ella.

Me interesa integrarme en la discusión cultural, no busco destacar, prefiero que la obra sea el foco.

¿Cuál es el origen y qué objetivos buscaban abordar con los Premios Gorrita Azul?

Se podría decir que los Premios Gorrita Azul nacieron de una broma. La idea comenzó con una pregunta, mientras administraba una cuenta de memes enfocada en el arte.

Inicialmente, la cuenta se creó para promover una empresa de logística de arte, pero los memes atrajeron más atención del público. La cuenta se convirtió en un espacio para discutir arte en México y Latinoamérica y generó una comunidad.

En un momento, pregunté a la comunidad de seguidores a través de un meme si deberíamos discutir sobre cuál había sido la exposición favorita del año. Y ese gesto se convirtió en los premios Gorrita Azul. Durante dos años existieron en forma digital, y el año pasado por primera vez los lanzamos de modo presencial de una forma mucho más seria, aunque, espero, sin perder la parte divertida. Hoy los Premios Gorrita Azul reconocen a los artistas, curadores, críticos y demás *players* en la escena del arte contemporáneo en México.

QUICK GET TO KNOW GUIDE

Lugar más raro donde has encontrado inspiración para una obra.
La regadera.

Si tu arte pudiera hablar, ¿qué crees que diría de ti?
Ahí nos vemos.

¿Cuál es el peor consejo artístico que has recibido?
El peor y el más certero: *Disfrútalo mientras dura.*

¿Alguna vez has hecho una obra sin mucha expectativa, pero que a la gente le encantó?
Carta abierta al Dr. Atl.

Si tu proceso creativo fuera una bebida alcohólica, ¿cuál sería?
Sotol, porque es duro, preciso y del norte del país.

¿Cuál es el chisme más loco que has oído sobre el mundo del arte?
Las historias más intrigantes tienen que ver con Jeff Koons y Richard Prince. Esos personajes que se roban cosas y se meten en problemas legales.

¿Qué te inspira más: un meme o una canción?
Una canción.

Los memes imitan la realidad o la realidad imita a los memes.
Los memes imitan a la realidad.

¿Cuál es tu forma favorita de relajarte después de un día intenso de trabajo?
Cocinar.

¿Qué elemento de tu estudio de arte es esencial para ti?
El silencio.

El sueño más raro que has tenido.
No sueño.

Si tu arte fuera una canción, ¿qué género musical sería?
Una ranchera.

Si tu vida tuviera un título de una canción de reguetón, ¿cuál sería?
"Gasolina" (risas).



Descubre más aquí

History of Suspended Time, 2020.
1975 Dodge Chrysler Valiant Duster, waterpond.



GONZALO LEBRIJA

CONGELAR EL TIEMPO

De lo lúcido a lo inconsciente. Esa delgada línea con lo imaginario. De la fragilidad de la vida. Y de un profundo interés por la pausa.

Firme defensor del azar y la experimentación, el artista tapatío logra fusionar el entorno con el instinto en sus obras. Desde el concepto de libertad hasta el análisis del estado del sueño, Lebrija invita a reflexionar sobre la creatividad y el descanso, como uno de los tantos análisis existenciales que roban su atención.



Piales (La suerte de detener el tiempo) X, 2019.
Impresión digital en papel algodón.

“Considero que el arte se relaciona con las preocupaciones internas y la forma en que cada individuo se relaciona con el mundo”, explica Lebrija, iniciando una conversación donde comparte qué interrogantes se han convertido en motor creativo, el papel del instinto en sus obras y la experimentación que dicta la fluidez de su trayectoria artística que toma giros inesperados con cada proyecto.

¿De qué manera ha influido México y su cultura en tu obra?

He creado la mayoría de mi obra en México, principalmente en Guadalajara y en la capital. Y aunque, definitivamente, el entorno influye en mi obra, me gusta pensar que está regida por algo que va más allá de una condición geográfica. Creo que el arte es como una esponja que absorbe influencias del entorno, por lo que las condiciones de vida son muy importantes.

En Guadalajara, tanto la cercanía como la abundancia de talleres especializados en carpintería, herrería y cerámica, facilitan mucho la producción artística. Aquí el tiempo se expande, permitiendo moverme fácilmente, aprovechando cada espacio para desarrollar mi trabajo.

El azar juega un papel importante en tu trabajo.

Mi hacer es instintivo, por lo que dejo que los accidentes y la intuición guíen mi proceso. En lugar de buscar una forma específica, busco resignificar y descontextualizar lo que encuentro. Siempre estoy atento a situaciones inesperadas que puedo aprovechar y desarrollar. Para mí ser artista no fue una elección deliberada, sino una respuesta a mis inquietudes e intereses estéticos.

En tu obra a menudo exploras el paso del tiempo y la futilidad de la vida. ¿De dónde surge esta perspectiva?

La idea del tiempo no fue algo que busqué intencionalmente, me di cuenta de ello a través de mi trabajo y al ir descubriendo intereses, que a menudo provienen, del inconsciente. Con cada obra, se va haciendo un capítulo que va formando parte de la historia artística. Así, fui plasmando este anhelo humano: la detención del tiempo que, similar a la idea de volar, son imposibles físicamente, pero posibles metafísicamente, a través del arte y la imaginación. Estas ficciones plantean preguntas sobre la realidad, nuestra forma de vivir y cómo atravesamos el tiempo.

Desde *Breve historia del tiempo*, juegas con el límite ficticio de velocidad en tu arte. ¿Qué mensaje deseas transmitir con este fenómeno en tus obras?

En *Breve historia del tiempo*, que quizá es una de mis obras más icónicas, arrojé un coche a un lago en 2008 y lo filmé con una cámara

de alta velocidad para capturar el momento antes de que tocara el agua. Esta obra trata sobre la detención del tiempo y simboliza la libertad que representaban los coches en mi generación. Tal cual, como un vehículo de escape en el que arrancabas y te ibas.

Los coches americanos de los 60 y 70, con sus grandes motores y características anticuadas, evocaban una idea romántica de independencia y el sueño americano. En ese entonces no había internet, no había celulares. Al poner un coche de cabeza frente a un lago, marqué el fin de esa época del automóvil, llena de nostalgia. Esta obra, abierta a múltiples interpretaciones, genera preguntas, y es su capacidad de suscitar estos cuestionamientos lo que la hace tan exitosa para mí.

A lo largo de tu carrera has explorado la importancia de la pausa en la naturaleza transitoria de la vida. ¿Cómo ha evolucionado tu enfoque sobre el tiempo

po y su suspensión desde tus primeras obras hasta proyectos más recientes?

Más allá de la evolución de mis obras, pienso en su aportación. Lo relevante es el diálogo y resignificación entre ellas. Dejo que las cosas se acomoden de manera natural. Trabajo intuitivamente, aprovechando el momento y la situación. La inspiración llega cuando estás en constante búsqueda, no solo trabajando en el estudio. En mi caso, me gusta sentarme a escuchar música o leer, e incluso a veces en solo contemplar; ver una nube o el humo de mi puro sin enfocar en cómo corre el tiempo, sino en comprenderlo de una manera más mística.

En cuanto a la relación del azar y la decisión en nuestro camino, ¿hay algún evento que consideres crucial para llegar a donde estás hoy?

Hay obras que han tenido más éxito que otras y generan un efecto dominó, donde una lleva a la creación de otra. Aunque tengo proyectos en proceso de prepro-

The Distance Between You And Me, 2016.
Impresión digital en papel algodón.



Golden Hours, 2015.
Video, 11' 21" min.

ducción, estoy abierto a nuevas oportunidades y colaboraciones, especialmente en obras públicas. Al crear obras públicas, es crucial entender las reglas y cómo hacer que la comunidad adopte la obra, ya que estas piezas deben reflejar las ideas y emociones de quienes las viven.

Expresas que conocer es fundamental para alimentar la creatividad. ¿Hay algún lugar o experiencia de viaje que haya tenido un impacto significativo en tu arte?

Sin duda, viajar es una parte esencial de mi vida. Me considero nómada, siempre moviéndome, lo que me mantiene oxigenado y activo, similar al agua cuando necesita fluir. Los viajes me permiten desconectar de mi contexto y entrar en mi mundo interior, a menudo buscando aislamiento para encontrar respuestas. Este constante movimiento impacta en mi obra.

En la serie Dormir, el estado más frágil del ser humano queda a merced del espectador.

El acto de dormir siempre ha sido esencial para mí, ya que considero que durante el sueño se generan y responden preguntas sobre proyectos. He defendido la importancia del dormir en relación con el arte, vinculándolo con los sueños y la somnolencia. En mi caso, pensar desde la cama es sumamente productivo, permite que la mente vuele en un estado de relajación. Aunque al principio mi mamá me llamaba cínico por esta idea (ríe), he visto resultados positivos en mi proceso creativo. Me gusta explorar los límites entre el espectador y la obra, como en mi serie de fotos Distance Between, donde corro hacia el horizonte para conectar al espectador con el paisaje, generando un diálogo y resaltando la vulnerabilidad del artista.

¿Qué impacto ha tenido explorar tus sueños en tu visión artística?

No quiero sonar esotérico y decir que todas mis obras nacen de los sueños, aunque algunas sí. Lejos de buscar activamente en los sueños, mis proyectos surgen de cuestionamientos existenciales sobre la vida. El estado de sueño o somnolencia me ayuda a depurar premisas y encontrar respuestas simples, que a veces se convierten

Faro de Xala, 2023. Xala, Jalisco.



en obras relevantes para el momento en que me encuentro.

La portada del álbum F-1 Trillion, del artista Post Malone, se inspira en tu obra Historia del tiempo suspendido. ¿Cómo decidiste adaptarla para este álbum?

Este proyecto surgió tras la creación de una escultura que hice para la entrada de un hotel en Las Vegas. Post Malone vio la pieza durante un concierto y quiso colaborar. Originalmente, íbamos a hacer una escultura para la portada de su nuevo disco country, pero debido al poco tiempo disponible, decidí usar la técnica de lanzar una camioneta al agua y filmarla con una cámara Phantom de alta velocidad.

Preparé el proyecto en una semana, lanzando una camioneta en un lago cerca de Guadalajara. La imagen resultante se utilizó en la portada del disco y en un billboard en Nashville sin ningún texto, solo la simple fotografía. Me pareció

halagador que la imagen se esté convirtiendo en la identidad del disco por sí sola, sin necesidad de créditos o textos adicionales.

¿En qué estás trabajando ahora?

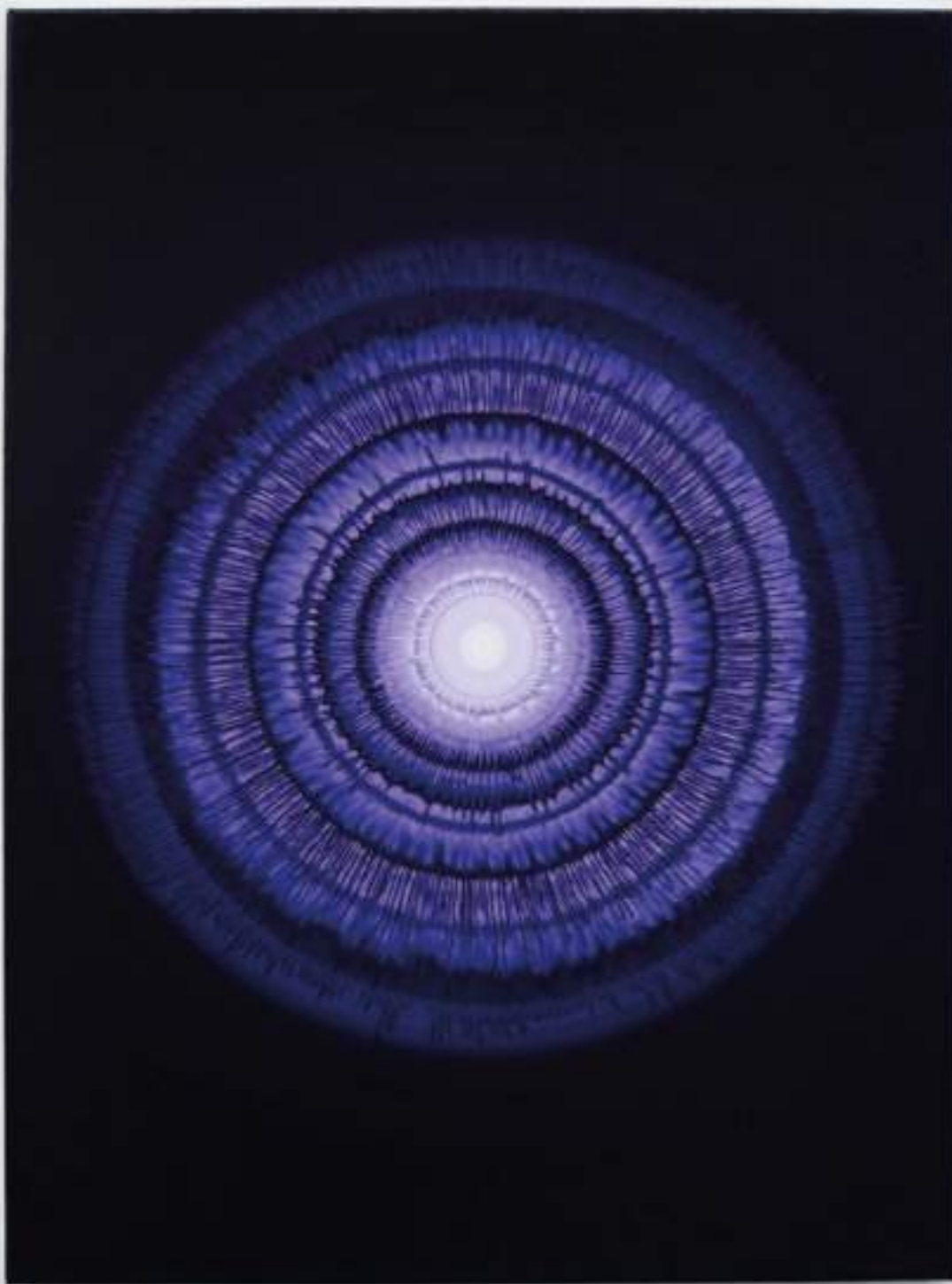
Actualmente, trabajo en una escultura permanente para la Plaza del Carmen, Madrid, lo cual me entusiasma y se instalará a finales de octubre. Llamada *El rumor de la discordia* presenta un caballo inglés pura sangre sostenido solo con una mano en una base de concreto sin ornamentación. El animal, en tamaño natural, está patinado en negro, simbolizando la incertidumbre sobre el futuro y en contraste con las esculturas ecuestres tradicionales que suelen glorificar victorias, representar jinetes muertos en la guerra o eventos históricos. Esta obra busca provocar reflexión sobre el rumbo incierto de nuestra comunidad y fomentar un diálogo sobre los cambios necesarios.



Gonzalo Lebrija.



Descubre más aquí



Stella Pulse Egyptian Violet, 2023.

*Spectrum Fade ROYGBVM
noon day light, 2017.*



Spiral Dub Black, 2018.



*Grid XI White/Turquoise
Grid Painting, 2018.*



OLIVER MARSDEN

LUZ, NATURALEZA Y ESPACIO

Con la geometría sagrada, la percepción y el movimiento como herramientas para crear un universo visual de formas geométricas y vibraciones, Oliver Marsden explora el mundo del arte incorporando una comprensión de la naturaleza de la luz, del sonido y las propiedades del color, buscando capturar fuerzas invisibles y naturales como la gravedad y la energía.

Su obra, que evoluciona desde las primeras exploraciones en pintura abstracta hasta sus composiciones actuales, revela un interés por el orden del universo. Marsden utiliza el círculo y la espiral como elementos estéticos y símbolos de una conexión entre el arte y la ciencia. Nos adentramos en su proceso, donde la matemática y la filosofía se encuentran en un diálogo continuo.

*Hydro IV, 2019.**Turquoise Phthalo
Blue Green Pulse
Harmonic, 2023.***¿Recuerdas qué momentos te llevaron a comenzar una carrera como artista?**

Empecé a pintar desde niño. Mi abuelo trabajaba en una fábrica de papel, así que siempre teníamos hojas grandes en casa. Tuve la suerte de contar con buenos profesores de arte en la escuela y mi padre me animó a seguir mis sueños. Me titulé en la Universidad de Arte de Edimburgo, en 1995, y mi exposición de graduación se vendió por completo. Ahí fue cuando me ofrecieron exposiciones en Londres y después en Nueva York.

¿Cómo describes tu sello?

Trabajo para hacer pinturas abstractas simples inspiradas en la vida, la naturaleza y la energía.

Háblanos de la evolución de tu trabajo desde esos días.

La Universidad de Arte de Edimburgo se basaba en arte tradicional con un enfoque en dibujo, pintura y anatomía, así como un giro conceptual influenciado por la filosofía y el paisaje escocés. Mi perspectiva evolucionó hacia formas naturales y geométricas, inspirada por las esculturas de luz de James Turrell y conceptos científicos como la morfogénesis de Sheldrake y el orden implicado de David Bohm, enlazando con filosofías orientales.

¿Cómo han cambiado tus influencias y técnicas con el paso del tiempo?

Las técnicas evolucionan en el estudio mediante la experimentación con materiales, errores y serendipia. Me gusta trabajar en varios lienzos a la vez para seguir jugando, experimentando, observando sincronizaciones y fluyendo con el ritmo. Aunque sigo inspirado por ese deseo de comprensión, en los últimos años me he enfocado en las lecturas de Alan Watts y Ram Das, junto con la incorporación del yoga, debido a lesiones.

Exploras la interacción entre color, sonido y movimiento en tu obra. ¿Cómo traduces estos elementos en tus pinturas?

Empecé a entender las pinturas en términos de energía y como reflectores de luz. El círculo es la forma más simple y pura, un verdadero símbolo; los colores y sonidos son ondas y vibraciones. En mis pinturas, el círculo y el enfoque central surgieron de experimentos vertiendo pintura sobre lienzos horizontales, observando cómo se acumulaba en el centro.

En tu serie Visual Harmonics, pasaste de aerógrafos y acrílicos a pintura al óleo y pinceles de cerda de jabalí. ¿Qué motivó este cambio y cómo ha impactado la percepción de tus pinturas?

Evolucioné de rociar “halos” de colores a rociar “nodes” de color, inspirados en una



Descubre más aquí



Oliver Marsden.

letra malinterpretada de una canción de Beta Band: “¿Quién va a moldear los colores de mi mente hoy?”. Me encantó esa idea y surgieron los “nodes” que eran tonos de color puros. Quería añadir profundidad y detalle, similar a como se modifica el sonido de una guitarra con filtros y pedales. Los pinceles y la pintura al óleo me permitieron lograr esa profundidad y resonancia.

Tu trabajo integra conceptos como la proporción áurea y las espirales logarítmicas. ¿Cómo informan estos principios matemáticos tu práctica artística?

El estudio de la geometría sagrada ofrece una perspectiva matemática del mundo y la naturaleza, revelando un orden divino y hermoso en la vida. El desafío es recordar y apreciar esta belleza. Como escribió William Blake: “Ver un mundo en un grano de arena y el cielo en una flor silvestre. Sostener la infinitud en la palma de tu mano y la eternidad en una hora”.

Profundicemos en el proceso y la mentalidad requerida para crear una pintura de “halo”.

Me encanta pintar los “halos”. Necesito estar

completamente enfocado y trabajo para tener todo en orden, el estudio limpio, los aerógrafos en buen estado y funcionando correctamente, al igual que el lino estirado y encolado a la perfección. Me concentro en mi respiración y busco liberar la tensión, necesito desacelerar para poder ver con claridad.

¿Cuál fue la inspiración detrás de tu serie Prototype y cómo encaja en el contexto más amplio de tu exploración artística?

Los Prototypes surgieron de bocetos a lápiz y garabatos durante mis viajes. La inspiración llegó cuando mi hijo jugaba con Lego y Minecraft, lo que me llevó a explorar composiciones cúbicas. Me influenciaron errores electrónicos y la idea de cómo una conciencia digital se manifestaría en un espacio tridimensional. Eventualmente, estas ideas evolucionaron a composiciones isométricas, utilizando la flor de la vida y el círculo para dibujar hexágonos con lápiz y compás.

Has mencionado la influencia de las estructuras biológicas, las filosofías orientales y la música contemporánea. ¿Cómo se combinan estos elementos en tu trabajo?

Estas influencias han enriquecido mi comprensión y práctica. La interconexión que sentí al bailar, los tonos de campana y bajo, las sinfonías y la estructura de las flores en paralelo con la danza de los planetas. La espiral, presente desde las amonitas hasta el ADN y las galaxias.

En tus primeros trabajos, combinaste ambientes naturales con elementos mecánicos. ¿Qué papel crees que juega esta dualidad en tu práctica actual?

Se convirtieron en uno solo. Pinto sobre la vida, pero solo puedes entenderla en términos de no vida: forma y vacío. Necesitas el blanco para comprender el negro. ¿Dónde empiezo? ¿Dónde termino? Estas son las preguntas que guían mi práctica.

TATIANA BILBAO

ARQUITECTURA CONTEXTUAL Y COLECTIVA

Obras que responden a su entorno y promueven espacios de cuidado, nos permiten explorar la arquitectura de Tatiana Bilbao a través de su enfoque colectivo, un concepto que destaca la importancia de involucrar a las comunidades desde el inicio en cada proyecto, con un sentido de cuestionamiento, adecuación y flexibilidad.

El trabajo de la arquitecta mexicana se distingue por su capacidad de promover espacios que puedan convertirse en plataformas para que todo el mundo defina su forma de vivir. Su método se aleja de lo puramente digital, privilegiando el dibujo a mano y la creación de maquetas y collages como herramientas clave para explorar ideas. En cada proyecto, desde la geometría sobria del Jardín Botánico de Culiacán, donde la arquitectura se integra sutilmente con la naturaleza, hasta el diseño del Acuario Mazatlán, que conecta de manera profunda con su entorno costero, Tatiana Bilbao plasma una visión que trasciende lo estético.

¿Cómo interpretas la arquitectura contextual?

Mi visión de la arquitectura se basaba en estudiar a fondo el contexto, incluyendo el suelo, las características del espacio, la geografía, la historia y la demografía. Sin embargo, me di cuenta de que estos datos por sí solos no capturan la esencia del lugar. Comprendí que el entorno es difícil de entender completamente si no es propio, ya que abarca múltiples capas. La verdadera definición de un lugar se encuentra en su historia y en todo lo que ha sucedido y sucederá ahí. En lugar de intentar entender un contexto por completo,

integrarnos las historias del lugar para que ellas mismas guíen la respuesta arquitectónica.

¿Cómo involucra tu Estudio a las comunidades desde las etapas iniciales de un proyecto hasta la fase de ejecución?

Buscamos establecer un diálogo con los actores clave del sitio y del proceso, ya sea de manera directa o indirecta. Si no podemos involucrar a las personas que usarán el lugar, tratamos de hablar con otros similares, aunque no estén presentes físicamente. En algunos proyectos trabajamos directamente con las personas que habitarán el espacio, mientras que, en otros, como en espacios públicos, integramos diversas voces desde el diseño. A veces incluimos al equipo de construcción en el proceso, permitiendo que los albañiles influyan en algunos aspectos de la obra. La arquitectura es un proceso colectivo que representa a todos los involucrados, definiendo así un lugar inclusivo para las comunidades.

En proyectos como el Jardín Botánico de Culiacán ¿cómo manejas la relación entre el entorno natural y las estructuras que diseñas?

En este proyecto buscamos integrar a la comunidad de plantas y animales que habitan el lugar. Aunque la arquitectura siempre impone una estructura sobre el mundo natural, intentamos per-

mitir que la naturaleza también forme parte del diseño. Esto lo replicamos en el acuario, donde promovemos la apropiación de la naturaleza en los edificios. En el Jardín Botánico no intervenimos para limitar las interacciones del humano con la naturaleza, sino para fomentarlas. Queremos que los humanos se den cuenta de que están en un entorno natural, no en un espacio urbano ordinario. Cada edificio tiene una huella pequeña para cumplir con un propósito específico y los programas están distribuidos en diferentes edificios.

El concepto de "reconstrucción" aparece en varios de tus trabajos, como en el proyecto Reconstruir México. ¿Qué aprendizaje obtuviste al trabajar en escenarios de crisis o restauración?

La arquitectura, en esencia, ha sido enseñada desde una perspectiva que cree tener el derecho de decidir cómo deben habitar otros en el planeta. Sin embargo, cada persona lo hace de manera diferente. En lugar de imponer nuestras ideas, formamos un equipo en el que los habitantes diseñaban su espacio y nosotros les ayudábamos a hacerlo de manera segura.

Este enfoque nos mostró que, al llegar a un lugar, es crucial reconocer que no sabemos nada sobre cómo viven las personas allí. Por ejemplo, una familia prefería no



Foto: Luis Fernando Sánchez ©



Ambas fotos de obra:
Centro de Investigación Mar de Cortés
(Gran Acuario Mazatlán "Mar de Cortés").
Mazatlán, Sinaloa, México. 2017-2023
Fotos: Juan Manuel McGrath /
@jmphotography_mx

abrir ventanas hacia una calle que consideraban peligrosa. Aunque para nosotros era impensable una habitación sin ventana, entendimos que debíamos respetar su decisión. Este proyecto nos enseñó que lo que hemos aprendido no siempre es lo correcto para todos.

Has mencionado que la flexibilidad para absorber necesidades cambiantes es esencial en tus proyectos. ¿Cómo balanceas esto?

Hemos dedicado mucho tiempo a buscar soluciones que permitan crear espacios adaptables a distintos modos de habitar y a los diferentes momentos de la vida. Las necesidades espaciales cambian constantemente y la arquitectura, siendo estática, debe encontrar formas de coexistir con la naturaleza orgánica y cambiante de la vida. El desafío es manejar esa tensión entre lo estático y lo orgánico, y encontrar puntos que permitan una mejor coexistencia.

El contexto es central en tu práctica. ¿Alguna vez has sentido que este ha desafiado tus propias creencias o perspectivas en un proyecto?

Durante el proceso, sí, nos cuestionamos todo constantemente. Mi marido dice que en algún momento debo parar mi mente, pero yo creo lo contrario. Creo que cuestionarnos continuamente es la manera de mantenernos conscientes y abiertos a nuevas posibilidades.

¿Qué papel juega la arquitectura en la reducción de las desigualdades sociales y la creación de un entorno más equitativo?

Es fundamental. La arquitectura está estrechamente relacionada con las estructuras de poder, ya que, en última instancia, todo depende del poder económico y general. Esta determina quién puede y cómo puede habitar el planeta.

¿Cómo seleccionas los materiales locales y qué importancia tienen para ti en términos de sostenibilidad?

Selecciono materiales locales evaluando cada espacio, lugar y material en su contexto específico. La sostenibilidad no se basa en preceptos universales, sino en usar los recursos disponibles de manera eficiente y adaptada al entorno.

¿Cómo influye la colaboración con tus socios en la creación de proyectos multifacéticos, como el Centro de Investigación del Mar de Cortés?

La arquitectura, al igual que cualquier otro campo, no se desarrolla en aislamiento, siempre está influenciada por un colectivo de ideas y conocimientos. Trabajar con otros es crucial para poner en cuestión ideas, escuchar diferentes perspectivas y construir una arquitectura que pueda acomodar a diversos usuarios.



Lyon, *La Confluence*, 2018.
Foto: Jonathan Letoublon



Casa *Metepec*, 2023.
Foto: Tatiana Bilbao ESTUDIO ©
por Adrián Ramírez



Centro de Investigación Mar de Cortés
(Gran Acuario Mazatlán "Mar de Cortés").
Mazatlán, Sinaloa, México. 2017-2023.
Foto: Juan Manuel McGrath /
@jmphotography_mx



Casa Ventura, 2016.
Foto: Rory Gardiner ©



Socios en Tatiana Bilbao ESTUDIO. Tatiana Bilbao, Catia Bilbao, Juan Pablo Benlliure, Alba Cortés, Mariano Castillo y Soledad Rodríguez.
Foto: Luis Fernando Sánchez ©

Desde el inicio, la colaboración ha sido un principio central en mi práctica. Escuchar y considerar las voces de otros permite que el diseño sea más inclusivo y adaptable. En el caso del Centro de Investigación del Mar de Cortés, la participación no solo de mis socios, sino también de todo el equipo que trabaja y construye el proyecto es esencial.

El Gran Acuario Mazatlán busca sumergir al visitante en diversos ecosistemas. ¿Cómo abordaste el reto de hacer que esta transición entre mar abierto, costas y tierra sea fluida y envolvente?

El reto se aborda creando una experiencia inmersiva que refleja la conexión entre humanos y naturaleza. En el diseño del acuario, imaginamos un edificio que, construido en 2023, con el tiempo queda sumergido bajo el agua y para el año 2300, está cubierto por vida marina y organismos desconocidos.

El diseño promueve una experiencia fluida y orgánica, donde los espacios entre estos ecosistemas se entrelazan sin divisiones rígidas. Incorporamos elementos naturales, como áreas al aire libre, zonas con lluvia y espacios soleados, para permitir que los visitantes vivan la experiencia de manera inmersiva desde múltiples perspectivas.

El proyecto se enfoca en los límites entre el interior y el exterior. ¿Qué tipo de arquitectura empleaste para lograr esta conexión entre los espacios y la naturaleza circundante?

El proyecto se centra en los límites entre el interior y el exterior. En lugar de espacios convencionales y definidos, el edificio ofrece experiencias. Comienza en el techo, desciende hacia un patio central abierto y revela espacios excavados que conducen a otros patios. Además, incluye un ócu-

lo en un lugar y un patio con un manglar abajo. Estos elementos inesperados crean una conexión fluida entre el interior y la naturaleza circundante.

¿Qué impacto crees que tuvo la exposición "Architecture from Outside In" en el San Francisco Museum of Modern Art en la percepción de tu trabajo y en tu carrera profesional?

Aunque mi carrera no ha sido tan larga, esta muestra fue importante para nosotros. Antes de eso, habíamos tenido una exposición importante en Dinamarca, que estaba planeada para viajar al SFMOMA, pero debido a la pandemia, se trasladó a Austria. En San Francisco se hizo una exposición completamente nueva, centrada en el proyecto de Hunters Point (en San Francisco), en cómo se relacionaba con otros proyectos y la ética que representaba. La experiencia fue

interesante, a pesar de que la inauguración se pospuso de marzo de 2020 a junio de 2021 debido al Covid-19, fue una experiencia valiosa para dar a conocer nuestro trabajo en un nuevo contexto.

Has estado involucrada en la educación de la próxima generación de arquitectos. ¿Qué legado te gustaría dejar en ellos y en la industria en general?

Nunca me he detenido a pensar en mi legado, pero lo fundamental es el presente. Dar clases me ofrece un aprendizaje profundo y me mantiene enfocada en el ahora y en que la enseñanza es un acto colectivo. Si mi enseñanza puede sembrar una semilla en mis alumnos, espero que les ayude a entender que la arquitectura es tanto una necesidad básica para el ser humano como un acto colectivo que requiere la participación de todos para crear espacios habitables y significativos.



Descubre más aquí

EL COMPÁS DE TIEMPO

Royal Oak Perpetual Calendar Openworked
Limited Edition en colaboración con Travis
Scott y Cactus Jack, presentada en 2023.

LO MARCA AUDEMARS PIGUET



La complejidad del universo relojero acompaña el ritmo y la precisión musical, ampliando los límites de la creatividad.

Descubre más aquí



Royal Oak Perpetual Calendar
"John Mayer" Limited Edition

Royal Oak Perpetual Calendar Openworked Limited Edition en colaboración con Travis Scott y Cactus Jack, presentada en 2023.



APxMusic Lounge en Montreux Jazz Festival





Black Coffee en Parallel Audemars Piguet, 2024.



Mark Ronson

Conocer la historia de un ícono que se remonta a más de 100 años implica tirar de cada uno de los hilos que la tejen. En el caso de la manufactura Audemars Piguet, fundada en 1875 en el Vallée de Joux, la narrativa comienza a finales del siglo XVIII, cuando los agricultores en la zona de Le Brassus dedicaban los meses de invierno a la artesanía relojera. Entonces, sus casas y almacenes se convertían en talleres para producir piezas de fabricación y montaje de relojería, marcando el inicio de lo que más adelante sería la creación de mecanismos de altísimo nivel.

Dos elementos importantes, complejidad y precisión, forman una dupla fundamental en la creación de piezas de relojería y son la base del innegable vínculo que hasta hoy mantiene Audemars Piguet con la música.

La construcción de este vínculo sucede de manera orgánica en 2006, cuando la Manufactura, en conjunto con la Escuela Politécnica Federal de Lausana (EPFL) y un grupo de especialistas, dedica ocho años a la investigación de la tonalidad acústica de los relojes del siglo XIX. Esto representó el primer paso hacia una profunda relación con la disciplina musical que más adelante se vería reflejada en distintas alianzas, como su participación en Montreux Jazz Digital Project, enfocado en la digitalización, preservación y perfeccionamiento de los archivos audiovisuales del icónico Festival de Jazz de Montreux, reconocido por la Unesco como parte de su registro “Memory of the World”.

La relación de la firma relojera con la música evolucionaría hasta convertirse, en 2019, en aliado oficial del reconocido festival con el que comparte principios como la innovación y la preservación de la riqueza cultural.

La constante búsqueda de la marca por reconocer el

talento en distintas ramas se traduce en su programa APXMusic, creado con la intención de apoyar a artistas emergentes. Prueba de ello se dio en 2020, cuando la marca lanzó una miniserie que narra el proceso creativo de un grupo de creativos invitados a colaborar en un soundtrack original, proyecto que continuó con un performance a cargo de la banda THE LYONZ, con las montañas de Montreux como escenario, en el marco del Montreux Jazz Festival de 2021.

Este fue el inicio de lo que, al año siguiente, se conocería como el Audemars Piguet Parallel, un exclusivo *happening* que da inicio al festival, paralelo al programa habitual del evento, donde la marca relojera ofrece una serie de presentaciones en un espacio secreto cuidadosamente seleccionado. En 2023, la Manufactura dejó en manos de Mark Ronson la organización de la fiesta de clausura del Festival y, por último, en su edición 58, en 2024, seleccionó al reconocido DJ, Black Coffee, como artista principal de Parallel, quien por la excelencia e innovación de sus creaciones representó una elección evidente.

El lado melómano de la marca de *haute horlogerie* trasciende a través de colaboraciones con personalidades que van desde Jay Z y Travis Scott hasta John Mayer y Mark Ronson, con quienes comparte valores fundamentales como el dominio de la técnica, la innovación y, por supuesto, la precisión. Más allá de las piezas creadas en conjunto, estas sinergias buscan establecer conexiones duraderas que amplíen los límites de la creatividad de la mano de líderes en la industria musical.

Es así como a través del lenguaje de las emociones, la alianza entre relojería y música celebra el cálculo preciso de cada compás, fusionando ambos mundos por medio de mecanismos imperceptibles y códigos visuales evidentes.



The Westin Cozumel

Increíble resort con **excelente ubicación** en Cozumel, a sólo 7 minutos del Aeropuerto Internacional de Cozumel.

Ofrece **Todo Incluido y Plan Sin Alimentos.**

152 habitaciones con Heavenly Bed, Heavenly Bath y vista al Mar Caribe.

2 restaurantes de especialidades a la carta y buffet, 1 snack, 2 bares con bebidas nacionales e importadas, sky bar con alberca infinita en rooftop, servicio a la habitación 24 hrs., alberca semiolímpica, gimnasio 24 hrs. sin cargo totalmente equipado y Spa con circuito de Hidroterapia.

Conoce nuestros
paquetes:



Contacto:
987-564-8971
reservas01@westincozumel.com

THE WESTIN
COZUMEL

FRANCO



FONTANA

Franco Fontana, *Puglia*, 1978.

Por más de siete décadas, el fotógrafo italiano, nacido en 1933, ha vivido fascinado por el universo del color. A pesar de iniciarse en un escenario dominado por el blanco y negro, de manera autodidacta Fontana se adentró con su primera cámara a capturar los paisajes coloridos que lo rodeaban. Colinas, cuerpos marinos, rincones urbanos o las aceras que delinean la ciudad forman parte de su cuerpo artístico, transformando a través de su lente escenarios habituales en mosaicos alegres e insospechados que plasman el mundo tal como lo percibe, repleto de color.

Con la misma libertad creativa de un pintor, Fontana abraza las tonalidades que abundan en la tierra, pues, para él, reducirlas a algo monocromo sería comparable a una declaración falsa y sin sentido. Su legado es un lenguaje visual sumamente personal que guarda coherencia desde las primeras tomas hasta su desarrollo en las décadas siguientes.

Las yuxtaposiciones abstractas de campos cromáticos saturados a menudo hacen que el espectador se cuestione qué es lo que realmente está viendo. Gracias a cortes impredecibles del encuadre, los objetos se extrapolan a nuestra periferia visual perdiendo su referencia contextual.

Buscando un equilibrio absoluto en sus composiciones, el artista aplica una geometría de líneas y planos mientras juega con perspectivas engañosas que suavizan la profundidad de campo. ¿El resultado? Imágenes que son la emanación de un hombre desbordante de energía y *joie de vivre*.



Franco Fontana, *Phoenix Arizona*, 1979.



Franco Fontana, *Riccione*, 1961.

Franco Fontana, *Los Angeles*, 1991.





Franco Fontana, *Lido Delle Nazioni*, 1973.



Franco Fontana, *Appennino*, 1962.

Franco Fontana, *Calabria*, 1990.

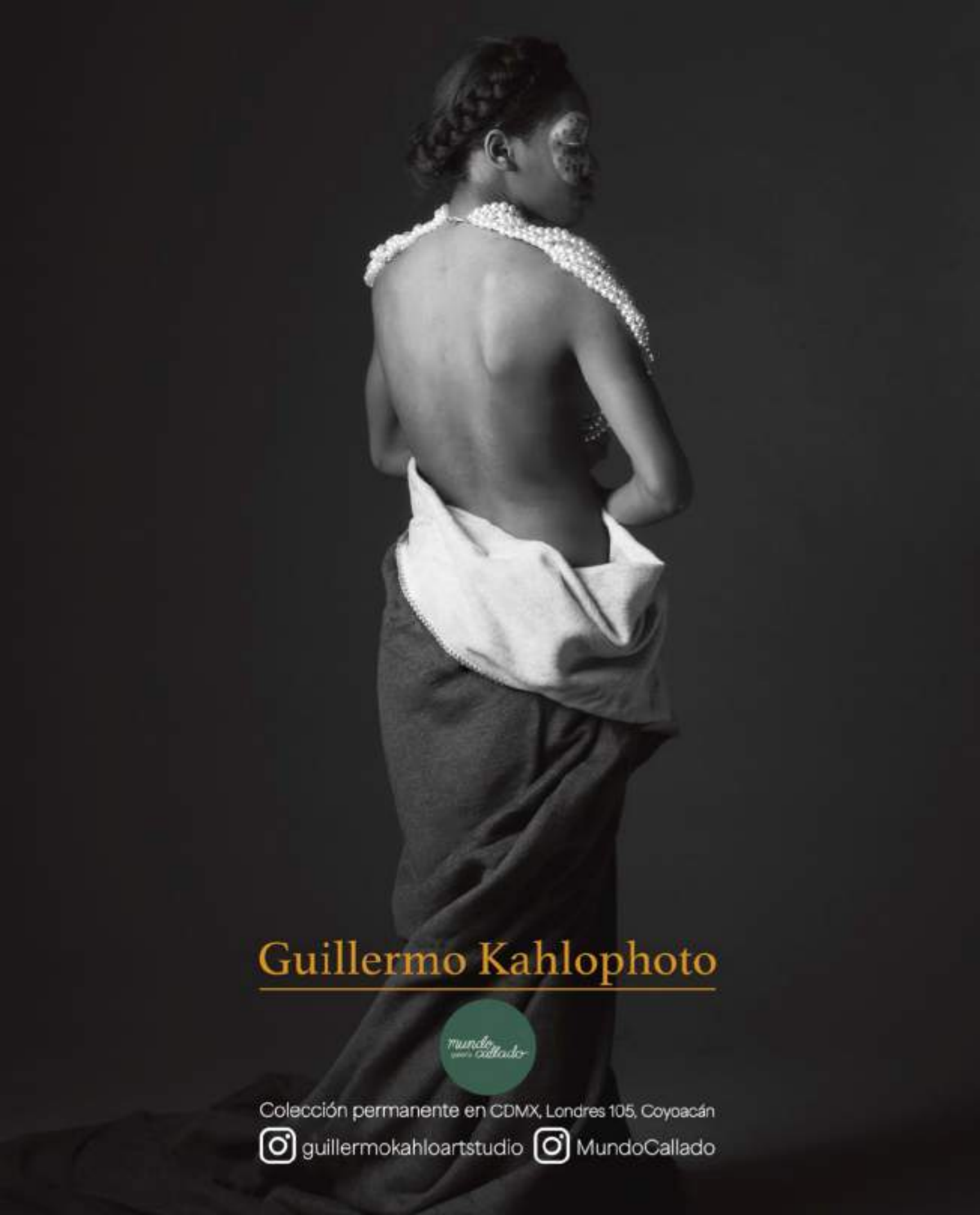




Franco Fontana, *Wilshire Boulevard*, 1979.



Descubre más aquí



Guillermo Kahlophoto

*Mundo
Callado*

Colección permanente en CDMX, Londres 105, Coyoacán



guillermokahloartstudio



MundoCallado

OTRO PUNTO DE VISTA

HOTSHOT BY

GUILLERMO KAHLO

JUAN PABLO

MEDINA

Desde pequeño, su fascinación por el mundo artístico lo llevó a adentrarse en diversos géneros que lo han consolidado como un actor versátil y apasionado. Hoy, Juan Pablo profundiza en su proceso de reinención personal y profesional, manteniéndose fiel a sí mismo en cada paso del camino.

¿Qué fue lo que te atrajo en primera instancia al elegir esta carrera?

Desde niño me llamó la atención el mundo artístico gracias a mi tía, una bailarina increíble, con quien iba a al teatro. A los 14 años, tomé un taller en la Casa del Teatro y me encantó. Aunque intenté estudiar Administración, terminé dejándola porque no tenía nada que ver con lo que realmente me gustaba. Más adelante, a los 20 años, me reencontré con un compañero del taller y él estaba en una escuela de actuación, así que decidí que era el momento de seguir mi verdadera pasión.

Has formado parte de varios proyectos de Manolo Caro. ¿Cómo ha sido dar vida a esos personajes con una narrativa y sello tan único como el de este director?

Conocí a Manolo hace muchos años en una fiesta, nos hicimos muy amigos y me invitó a colaborar en su

primer cortometraje, "Gente bien atascada". Uno de los actores faltó y terminé cubriendo un pequeño papel, lo que inició una gran conexión entre nosotros. Desde entonces, hemos hecho dos obras de teatro, tres películas y dos series juntos. Más allá de nuestra amistad, admiro el sello particular que tiene como director. *La casa de las flores* marcó un antes y un después en mi carrera, y me emociona seguir colaborando con él, como en la reciente serie para Netflix, *Serpientes y escaleras*, que estoy seguro le encantará al público.

Hace más de dos años, tu vida dio un giro inesperado del cual mencionas has salido reinventado. ¿Cómo fue este proceso?

Implicó todo un viaje entender esta nueva oportunidad que la vida me había dado. Desde el principio tuve claro que no me iba a dejar caer, ni me iba a quedar a la mitad. Conocí

a Daniella Álvarez, modelo y presentadora colombiana, que pasó por lo mismo que yo un año antes. Cuando me visitó, mientras yo aún estaba en cama, su energía y actitud me inspiraron profundamente. Me hizo reflexionar sobre cómo quería que me vieran en el futuro, y eso fue clave para definir cómo quería enfrentar mi situación.

El camino no ha sido fácil, me siento bien cuando uso la prótesis, pero sin ella, adaptarme a mi nueva realidad ha sido más complejo. El apoyo de mi familia y amigos ha sido crucial, y aprendí a aceptar mis sentimientos de enojo y tristeza como parte del proceso. Esto me ha llevado a redescubrirme y reinventarme, como dejar el fútbol, que siempre fue mi terapia, y encontrar nuevas pasiones como el tenis de mesa.

El deporte me ha ayudado a conectar y a soltar el miedo de reaprender a caminar. Al principio me preocupaba no poder volver a trabajar, pero con metas pequeñas y paciencia, me di cuenta de que no solo seguían ofreciéndome trabajo, sino que se abrían nuevas oportunidades que nunca imaginé. Ahora, me siento en un buen momento de mi vida, valorando la nueva visión que tengo.

Mencionaste que aprender a escucharte fue una de las mayores lecciones. ¿Cómo balanceas la vida laboral con la salud mental, especialmente en tiempos de constante estrés?

Siempre he batallado con ir hacia adentro, soy un poco más para afuera, por lo que hubo cosas que no supe escuchar de mi cuerpo, que es una máquina inteligente que nos avisa cuando algo no está del todo bien. Ignoré las señales que me enviaba al enfocarme demasiado en el trabajo. Ahora, después de lo que viví, comprendo que es crucial conocerse para poder dar lo mejor en todas las áreas de la vida sin abandonarse.



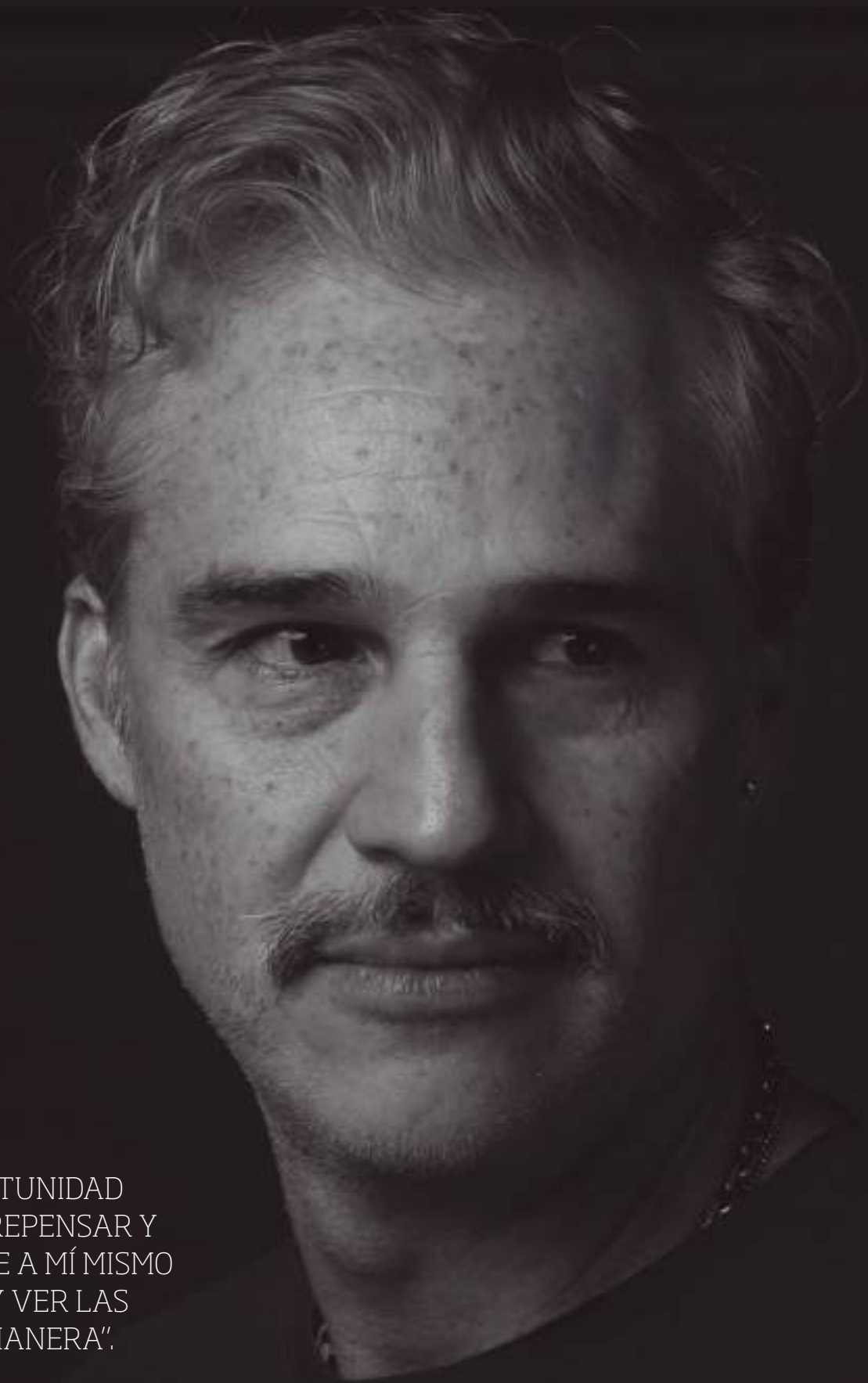


"LA GENTE PASA POR TODO TIPO DE EVENTOS TRAUMÁTICOS Y LA CABEZA PUEDE SER TRAICIONERA, PERO ES IMPORTANTE TRABAJAR LAS EMOCIONES Y SENTIR TODO LO QUE SE TIENE QUE SENTIR PARA SANAR".

Por otro lado, la terapia ha sido esencial para mí. Hablar con un profesional externo me ha proporcionado paz y ha sido clave para mi proceso de recuperación. Me siento afortunado de poder balancear mi vida entre el deporte, la terapia y el trabajo, y las oportunidades que se presentan se alinean cada vez más con lo que amo hacer.

Desde tu participación en *Soy tu fan*, una de las primeras series mexicanas, hasta tus más recientes proyectos, ¿cómo ha cambiado la industria de la televisión con la llegada de las plataformas de *streaming*?

Me fascinan las series, desde que vi *Los Soprano* quise estar en ese mundo. *Soy tu fan* fue de los primeros proyectos que se arriesgó en este tipo de formato y creo que conectó con la gente porque los personajes reflejaban la realidad de una manera más cercana que las novelas. Fue muy importante para mí, me dejó grandes amigos y aprendizajes. Incluso hicimos la tercera temporada 15 años después. Ahora, con tanta oferta, la calidad de lo que uno hace debe ser cada vez mejor porque el público es más exigente. Estamos en un gran momento de proyectos en las plataformas, y estoy aprovechando esta oportunidad.



"TUVE UNA OPORTUNIDAD
PARA REHACER, REPENSAR Y
PARA COLOCARME A MÍ MISMO
EN OTRO LUGAR Y VER LAS
COSAS DE OTRA MANERA".

¿Qué factores consideras más importantes al elegir un proyecto?

Hay varios factores, pero creo que todo empieza con el guion. Si te gusta la historia y el personaje, y sientes que puedes aportar algo, aceptas el proyecto. Luego, viene el trabajo de muchas personas involucradas para que todo funcione y que la calidad del proyecto sea increíble. Eso es lo lindo: el trabajo en equipo para lograr un objetivo común.

Con tu propia casa productora, Decreto, mencionas que buscas generar proyectos que a ti te gustaría ver. ¿Qué tipo de contenido es el que más te apasiona producir?
En este momento, me encantan los documentales y estamos por desarrollar uno. La productora es pequeña, pero estamos haciendo alianzas con algunas más grandes para crear contenido.

¿Cuáles han sido tus principales aprendizajes en la dualidad entre actor y productor?
Producir es algo nuevo para mí, y al entender completamente el lugar del actor, me he dado cuenta de que el mundo del productor también es complejo y demandante. Mi rol en la productora es ser una figura creativa y de enlace, colaborando con otros que puedan ejecutar de la mejor forma.

¿Qué fue lo que más disfrutaste de trabajar en *Bandidos* y qué te llevas de esta experiencia a futuros proyectos?

Fue una experiencia muy significativa para mí, ya que al recibir el proyecto y ver que mi personaje era el mayor entre los jóvenes y corría en la jungla alrededor de kilómetro y medio, me pregunté cómo adaptarlo con las herramientas que tenía. Trabajé en estrecha colaboración con el guionista, el productor y el director para incorporar la prótesis del personaje de manera natural, sin centrarnos en la discapacidad como enfoque principal o problemática. De hecho, esta

se utilizó como un elemento cómico lo que no solo ayudó a normalizar la discapacidad en pantalla, sino que también contribuyó a mi propio proceso de sanación y autocomprensión. Además, disfruté mucho participar en una historia de aventuras como esta que presenta un contexto que no vemos comúnmente en México.

Este año protagonizas la adaptación del libro *Los dos hemisferios de Lucca*, escrito por Bárbara Anderson. ¿Cómo fue participar en una película con un fuerte mensaje humanitario?

Cuando me enteré de la posibilidad de estar en el proyecto, sentí que era el momento perfecto. La historia y el libro son realmente espectaculares, y conocer a Bárbara Anderson, la mamá de Lucca, y al resto de la familia, fue muy inspirador. El proceso creativo fue increíble, trabajando con una directora de otro nivel, Mariana Chinchilla, y con un equipo maravilloso, incluyendo a Bárbara Mori. Tuvimos la oportunidad de grabar en India, fue increíble. La película, además de abordar la discapacidad de una manera muy especial, toca temas profundos como la familia, la resiliencia y la paciencia, y estoy seguro de que será una obra muy emotiva.

¿Cómo fue el proceso de adaptación para asegurarte de que la esencia del libro se mantuviera en la película?

La directora, Mariana Chinchilla, trabajó intensamente en la adaptación del guion, esforzándose por reflejar fielmente la experiencia real de la familia. Pasó más de un año colaborando con ellos y creo que esto permitió desarrollar una historia con mucho corazón, alma y profundidad. Sin duda, la participación y el apoyo de la familia, incluyendo ensayos y conversaciones que tuvimos con ellos, añadió una capa de autenticidad total al proyecto, lo que hizo que la experiencia fuera muy enriquecedora para todos los involucrados.

QUICK GET TO KNOW GUIDE

Uno de mis mayores miedos es:
Envejecer solo.

Mi momento más creativo del día es:
La noche.

Hoy me visualizo como:
Una persona feliz.

Para mí, reinventarse consiste en:
Aprender a entendernos, escucharnos, aceptarnos y transformar lo que sea que transformamos y adaptarse a la realidad en la que estás en el momento.

La lectura de uno mismo se basa en:
Ser muy honestos.

Si este capítulo de mi vida tuviera un título, sería:
Tranquilamente.

Mi tesoro máspreciado:
La familia, mis papás, mi hermano, mi pareja.

Guilty pleasure:
Los *realities* de canto gringos.

Lo que más me reta hoy es:
Seguir en este proceso de entendimiento y cambio personal.

El mejor piropo que me han hecho:
Los niños, al ver mi prótesis, tenían muchas preguntas. Una vez, uno me preguntó: "¿Eres un robot?"

Una de las palabras que más uso es:
Tranquilamente.

Si tuvieras la oportunidad de revivir a alguien, ¿a quién sería?
A mi abuelo.

Si tuvieras un superpoder, sería:
Viajar en el tiempo.

¿Adónde irías?
A todos lados.

Un talento inútil que tengo es:
Echar la hueva, soy profesional.

Los mayores aprendizajes vienen de:
De escuchar y de entender.

Me siento más libre cuando:
Cuando estoy haciendo deporte.

La magia de ser un buen actor recae en:
Lo importante en cualquier profesión es reconocer tus virtudes y defectos. Desde ahí, puedes encontrar un camino para sobresalir o sentirte en el camino correcto. Eso es lo esencial en mi vida como actor.

Si pudieras viajar al pasado o al futuro, elegirías:
Ambas.

Descubre más aquí



El vínculo entre la música
y la fotografía a través
de distintos artistas mexicanos.

René Baptista, fotógrafo

@rene_baptista



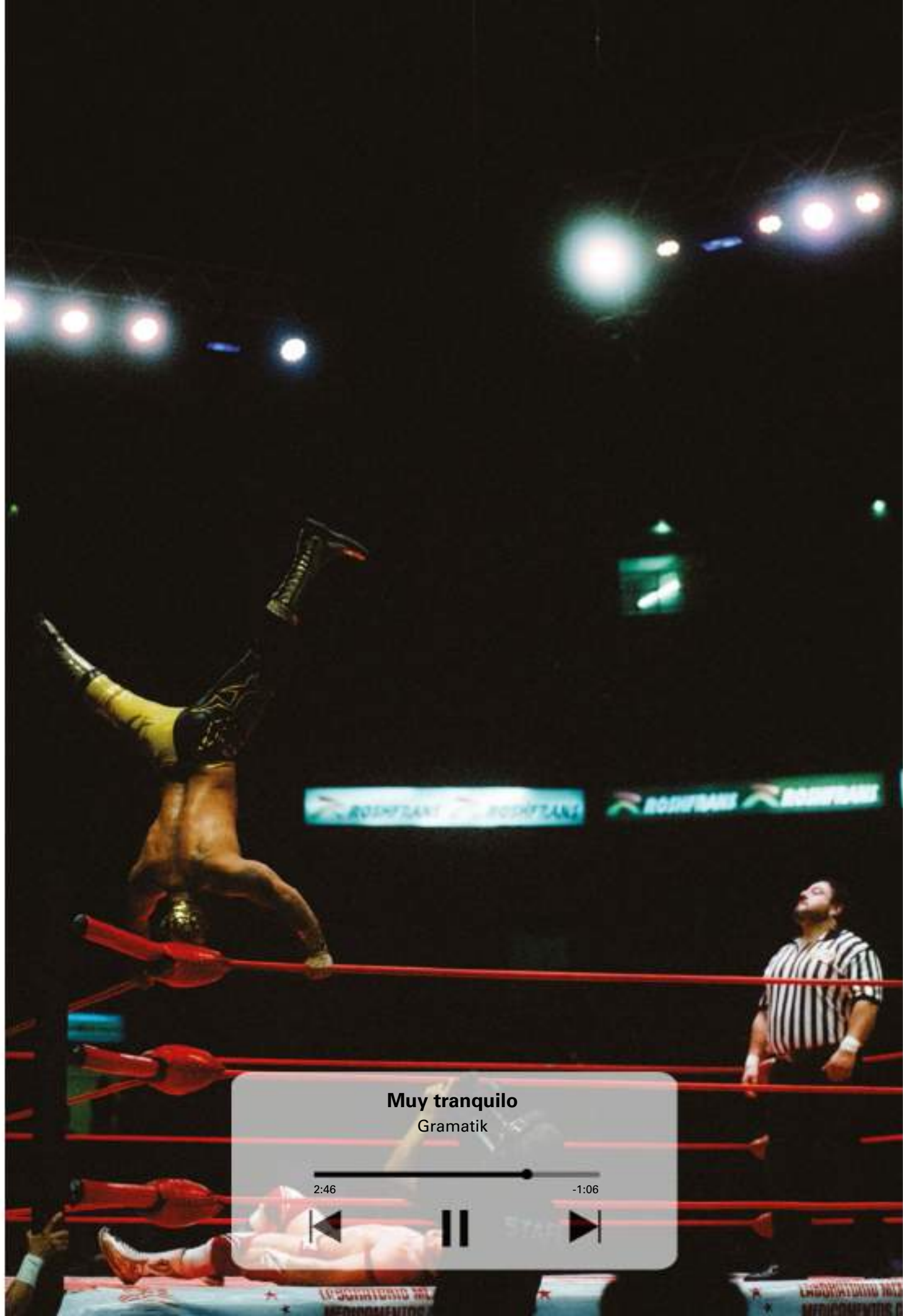
Master of Puppets

Metallica

3:32

-5:03





Muy tranquilo

Gramatik

2:46

-1:06



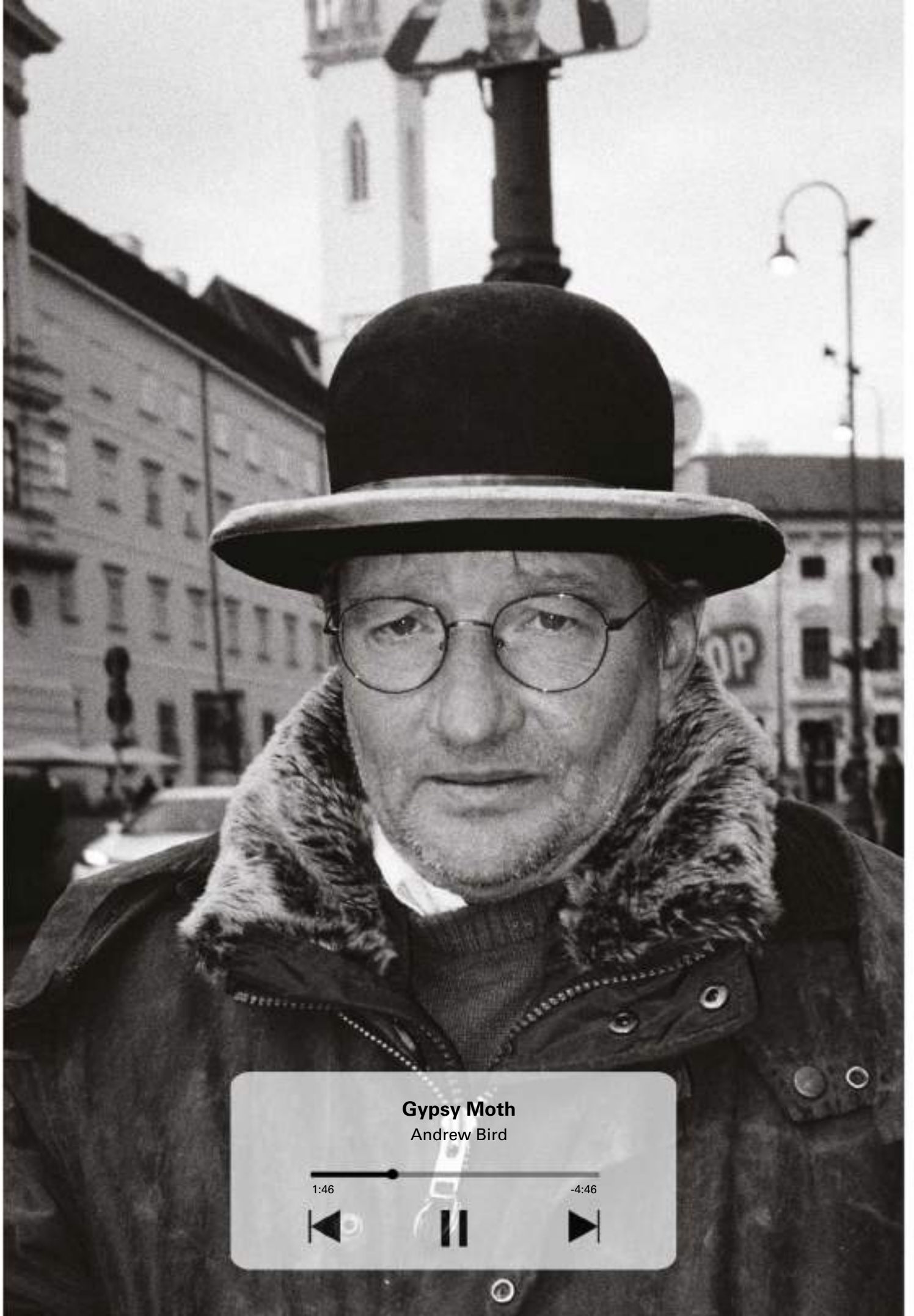


Excuse Me

A\$AP Rocky

0:31 -3:26





Gypsy Moth

Andrew Bird



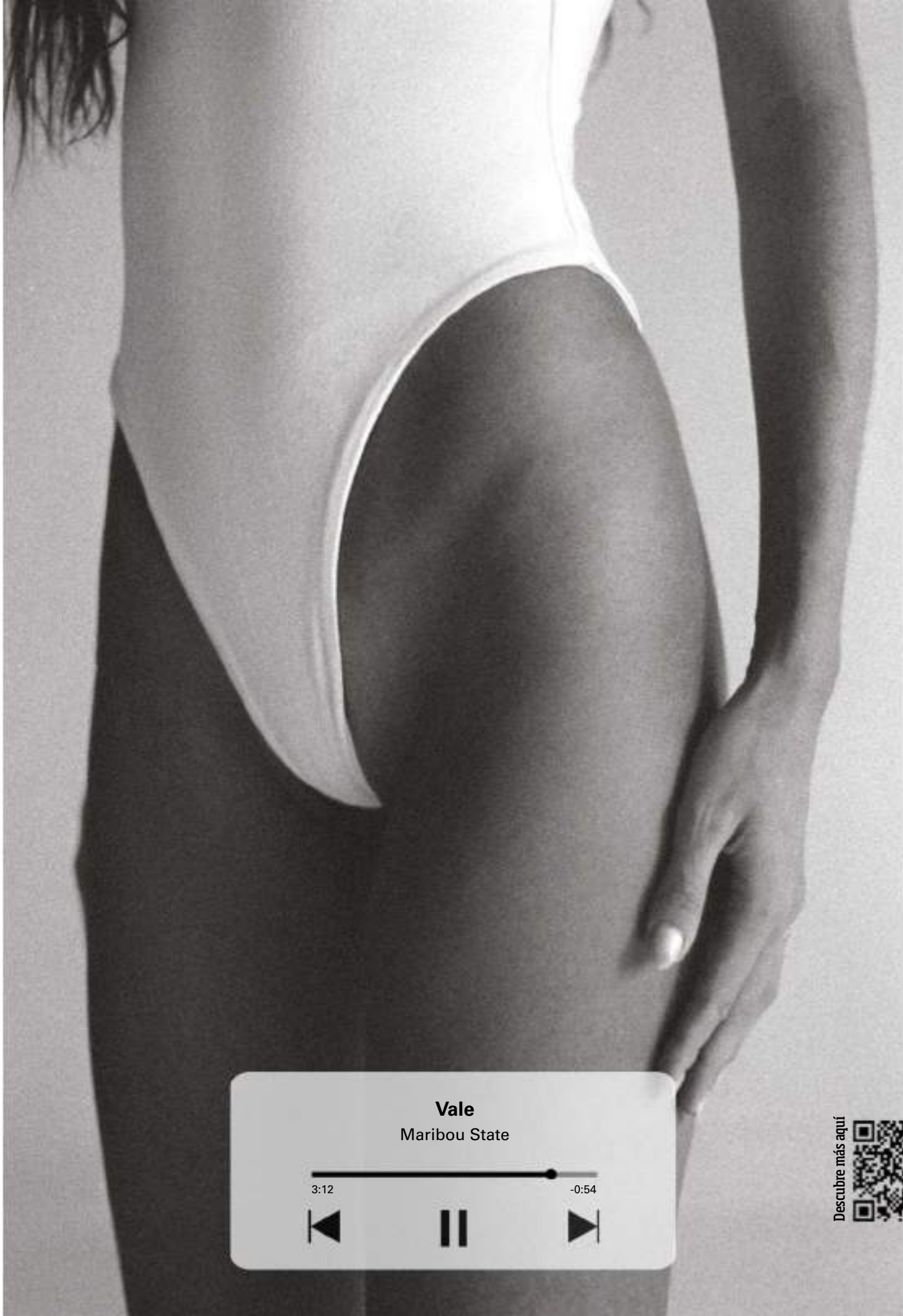


Nagano
CLUBZ, Ela Minus

2:13

-0:50





Vale
Maribou State

3:12 -0:54

⏮ ⏸ ⏭

Descubre más aquí



KRIS



GOYRI

DE FORMA, COLOR Y ESENCIA

Tomando la naturaleza como musa, donde una composición de siluetas y tonalidades abundan en su entorno, el diseñador plasma en su trabajo fuentes inagotables de inspiración que han dado forma a un estilo único, donde el equilibrio entre tradición y modernidad lo convierte en un referente de la moda.



Desde viajes lejanos hasta una conexión profunda con sus raíces, Goyri absorbe diversas influencias que, junto con la figura femenina como pilar central en su proceso creativo, le permiten capturar la esencia de la mujer para dar vida a sus colecciones, dejando un legado de creatividad y fortaleza que resuena en cada uno de sus diseños.



La moda formó parte de tu vida desde tu infancia, teniendo a tu bisabuela como una musa creativa, mencionas que creciste rodeado de telas y máquinas de coser. ¿Cómo dirías que se manifiesta esa herencia en tus creaciones?

Llegar al espacio de mi bisabuela era como entrar en un mundo surrealista, lleno de colecciones textiles, especialmente su máquina de coser y sus telas guardadas en baúles. Aunque no le gustaba que jugáramos con sus cosas, notaba mi interés por algo que ella disfrutó en sus años de gloria cuando explotaba su creatividad. Cuando muere mi bisabuela, mi abuela me hereda su colección, lo que marcó un punto clave en mi vida. Decidí aprovechar esas telas, algunas de las cuales aún conservo, y se han convertido en un referente e inspiración a lo largo de mi trabajo.

¿Qué te inspira de México?

Me siento afortunado de haber crecido en la Ciudad de México, una ciudad vibrante, llena de cultura, movimiento y energía. Además, desde niño, mi papá nos impulsó a conocer nuestro país antes de viajar al extranjero, llevándonos a lugares especiales por toda la República y siempre me llamó la atención la naturaleza que abundaba en ellos.

Cuando empecé a crear colecciones, descubrí que estos lugares místicos, como Celestún y Careyes o incluso museos como el de Antropología en la Ciudad de México,

fueron grandes fuentes de inspiración. Adentrarse y vivir estos espacios influye en mi trabajo, al igual que el color que siempre ha formado parte clave de la tradición mexicana, y las piezas prehispánicas y artesanales han sido referentes no solo en mi hacer, sino en los espacios que habito, donde busco incorporar estos elementos icónicos de manera especial.

Los pigmentos saturados han formado parte de varias de tus colecciones. ¿Qué buscas transmitir por medio de esa selección?

Crecí rodeado de color, especialmente en los restaurantes mexica-



nos de mi papá, donde el ambiente vibrante, los mariachis y las bailadoras veracruzanas me llamaban la atención. Intento aterrizar todo esto en mis colecciones y en la creación de paletas de color, que siempre ha sido un trabajo minucioso.

Al principio estructuraba mis gamas cromáticas pensando demasiado, pero un viaje a ver a los tarahumaras cambió mi perspectiva. Me impactó su uso espontáneo de tonalidades y la combinación de texturas en sus prendas, basados en lo que tenían a mano, sin planearlo en exceso. Esto me liberó para experimentar en mi taller,

mezclando colores de manera más intuitiva. Descubrí que el color no solo transforma la ropa, sino también cómo se sienten las personas al usarlas. Lo noté en mis clientas que, al usar tonos vibrantes, que normalmente no se atrevían a usar, se sentían muy bien y eso fue emocionante para mí.

Mencionas que, de no haber sido diseñador de moda, el interiorismo hubiera sido tu camino. ¿Qué te atrae de esta disciplina y cómo la podemos ver integrada hoy en tus diseños?

Siempre me atrajo el arte y la creatividad, y la moda se convirtió en un vehículo directo para expre-



"LA CIUDAD DE MÉXICO ES UNA CIUDAD LLENA DE CULTURA, MOVIMIENTO Y ENERGÍA".



sarlos. También me interesaba la decoración de interiores, y cuando empecé a trabajar en mis propios espacios creativos, buscaba darles un toque personal. En mi estudio me enfoqué en emplear una base blanca, donde todos los elementos alrededor sobresalieran y fue el primero al que realmente le dediqué mi ingenio, combinando moda, interiorismo y diseño. En algún punto de mi carrera, me encantaría hacer algo de interiorismo diseñando ambientes para casas u hoteles.

¿Cuál es el balance ideal entre la estética y la funcionalidad para ti?

Quiero crear cosas que la gente realmente use, así que el equilibrio es vital. Cuando diseño ropa para eventos especiales, prefiero hacer algo balanceado y reutilizable en lugar de algo excesivamente creativo que solo se use una vez. Mi objetivo es que las piezas sean prácticas y tengan un valor duradero más allá de un momento específico, que formen parte de tu vida. No me gusta confeccionar

algo solo por hacer un *statement* en una temporada, trato de dirigir mi marca hacia un lado estético donde la gente reconozca mis piezas y aprecie su belleza.

Tus diseños están profundamente inspirados por la mujer y la naturaleza. ¿Cómo las complementas en tu trabajo?

La mujer para mí es la guía y la forma a partir de la cual yo creo algo. Entonces, poder respetar sus formas, su esencia y la sensualidad que la acompaña para darle vida a un proyecto en un cuerpo es súper interesante.

Los viajes forman parte de tu impulso creativo. ¿Qué destinos son los que más te han inspirado a lo largo de tu trayectoria? Careyes me inspira por su fusión de influencias mexicanas y europeas, que reflejan mis raíces familiares. Es un destino que me atrae por cómo representa a México a través de su vibrante colorido, playas, arquitectura y gastronomía excepcional. Sin duda, es un punto de referencia importante e inspiración.

¿Cómo traduces la fluidez y la fuerza del mar en tus diseños?

Para mí el mar ha sido un vehículo de meditación y contemplación. Cuando me siento frente a él, me doy cuenta tanto de su suavidad como de su fortaleza y son estos momentos los que me permiten relajar la mente. Más allá de inspirarme en él para diseñar, la sensación que me brinda abre espacios creativos en la consciencia.

¿Cómo logras mantener la frescura y la innovación en cada colección?

Es difícil mantener la creatividad sin caer en la zona de confort. Para seguir fresco e innovando, es crucial explorar y arriesgarse. Son diversos elementos los que pueden mantener activa la creatividad, como viajar, convivir con gente ingeniosa, escuchar nueva música, visitar museos, leer libros inspiradores y estar en contacto con la naturaleza.

Descubre más aquí



El uso de color es parte de tu identidad como diseñador, sin embargo, tu reciente cápsula “La vacación” muestra una sorprendente reducción a una paleta minimalista.

Después de presentar colecciones muy coloridas, decidí hacer una pausa en el uso intensivo y centrarme en la forma, utilizando blanco, naranja y negro como base. Aunque el negro no es un color habitual para mí, descubrí que estéticamente funcionaba bien en un enfoque arquitectónico. Nombré la colección “La vacación” para reflejar su funcionalidad y facilidad de uso, con tonos neutros que permiten combinaciones versátiles y prácticas, ideales para viajes.

Por último, ¿qué le dirías al Kris del futuro?

Vas bien, sigue en ese camino. Despacio, lento y sin preocuparte; que todo fluye y todo se acomoda.

AROMAS

DELICIAS COTIDIANAS



Noches inolvidables
CON NUESTROS NUEVOS PLATILLOS



GRUPO CAROLO

Parque Duraznos, Bosque de duraznos 39, Col. Bosques de las Lomas T. 5543173579

Monte Everest 770, Col. Lomas de Chapultepec T. 5573139075

ANDRÉS MONNIER

EL PODER DE CUESTIONAR



Al encontrar en la escultura una conexión con elementos e ideas filosóficas que han moldeado su vida, el artista mexicano captura la esencia de materiales como la piedra, el vidrio y el fuego para explorar conceptos tan amplios como la libertad, el conocimiento y la condición humana.

Desde su transición de empresario a escultor, Monnier establece un balance entre la estética y la funcionalidad, desafiando las normas tradicionales del arte y el diseño. Su visión del mundo y su viaje personal lo llevó a crear piezas que no solo se relacionan con los espacios, sino que invitan a la reflexión y el cuestionamiento.



PI BASALT Pyrus - Pyramid Rock Installation



Descubre más aquí



Prometheo Uno - Fire Table WHITE QUARRY

En tus primeras exploraciones artísticas, ¿cuál fue la pieza donde encontraste tu sello característico?

Una de mis primeras piezas fue una mesa con fuego, de piedra y metal, con un diseño irregular y crudo llamada *Prometeo*. El fuego, elemento central, simboliza conocimiento, libertad y expresión. Me inspiré en el mito griego de Prometeo, quien robó el fuego de los dioses para dárselo a la humanidad. Este acto de desafiar normas y ayudar a otros me motivó a explorar cómo los materiales pueden representar ideas profundas.

Has trabajado con piedras de diversas regiones de México. ¿Qué significado tienen estos materiales para ti?

Lo increíble de México es su diversidad en materiales, especialmente en piedra. En el país no solo hay granito y piedra volcánica, también hay mármol claro y negro. Cada pieza que creo tiene una filosofía que se adapta al tipo de material y la manera de trabajarlo. La piedra es un reto, ya que su peso representa el tiempo, una unidad para medir el cambio. Cada tipo de piedra requiere una técnica diferente. Por ejemplo, trabajar con cantera es más fácil, como mantequilla, mientras que el mármol y el basalto son más complicados.



Hyphae - Mycelium Rock Installation Volcanic

"EL PROCESO DE UNA PIEDRA
ES PERPETUO, MIENTRAS QUE
NOSOTROS SOMOS EFÍMEROS".



Rito - Rock Installation - Black Marble

¿Consideras que la historia de estos materiales aportan una dimensión extra a tus creaciones?

Trabajar con diferentes materiales como vidrio o cerámica requiere su entorno específico y en Monnier Studio siempre buscamos innovar. Crear piezas que integren distintos materiales y figuras poco convencionales no solo enriquece la propuesta artística, sino que también nos desafía. Además, siempre buscamos mejorar y minimizar el impacto ambiental, optando por procesos más sostenibles. Aunque constantemente aprendemos, reconocemos que no lo sabemos todo y eso hace el proceso fascinante.

¿Cómo integras esa energía en el diálogo entre la pieza y el espectador?

Nos enfocamos en la técnica porque cada material puede ser intervenido de distintas maneras. Nos gusta desarrollar técnicas distintivas, acabados y texturas que representen ideas visualmente. Aunque existen máquinas capaces de crear esculturas complejas, el verdadero reto está en el ingenio necesario para combinar materiales de manera efectiva. Cada uno tiene su simbología y aporta interpretaciones diferentes al espectador.

¿Alguna vez has cambiado la dirección en una pieza debido a las características o "personalidad" del material?

Cuando tengo la oportunidad de crear piezas nuevas, ya sea para exhibiciones o por encargo de coleccionistas, me encanta dibujar. Los bocetos son indispensables para mí, pero al intervenir el material es común encontrar que algunas ideas no son viables, mientras que otras sí. Este proceso creativo y de producción es dinámico y se encuentra en constante evolución.

Has mencionado que la escultura es tu medio para interpretar el conocimiento universal y provocar la conciencia humana. ¿Qué aspectos de la condición humana buscas explorar y provocar en tus espectadores?

Mi vida ha sido un viaje de cuestionamiento, desde la religión y la sociedad hasta el arte y el diseño. Enfrento un egocentrismo y narcisismo que a menudo veo en la humanidad, y trato de desafiar estas ideas. Es crucial cuestionar por qué creemos lo que creemos y reconocer que muchas ideas no son nuestras, sino impuestas por nuestro entorno.

La ciencia, aunque útil, está en constante cambio y tiene límites. La percepción humana del universo es reducida y la tecnología debería usarse para unirnos y entendernos

mejor, no solo para alimentar el consumismo. Trabajar con piedra me ha ayudado a ver nuestra existencia desde una perspectiva más amplia. Ellas son eternas, mientras que nosotros somos efímeros. Esta visión me ha ayudado a superar pensamientos negativos y cuestionamientos existenciales.

Tus piezas, además de ser esculturas, a menudo tienen una funcionalidad. ¿Cómo equilibras lo estético y lo utilitario?

El diseño coleccionable me fascina porque se mueve en esa línea delgada entre el arte y el diseño, es una forma de combinar ambos mundos. Me encanta la idea de que una pieza no solo sea para contemplar, sino que también tenga una función práctica.

¿Cómo se conecta con la función y el simbolismo?

Cada pieza tiene una intención específica y puede variar. Esa diferencia entre lo visible y lo invisible, entre lo físico y lo mental es lo que me interesa explorar. En

la creación de una pieza a veces parto de una idea y elijo los materiales en función de ella, mientras que otras veces comienzo con los materiales y ajusto el concepto a lo que ellos permiten. Es un juego constante entre funcionalidad, concepto y filosofía, buscando un vínculo significativo entre estos elementos.

En piezas como *Rito*, exploras las limitaciones mentales y las barreras en torno a la religión. ¿De qué manera invitas al espectador a cuestionar sus creencias?

Construida a base de columnas trabajadas a mano y montadas en una estructura de acero inoxidable, esta pieza simboliza la necesidad de un condicionamiento para la existencia, similar a como una religión puede exigir adherirse a ciertas normas sin cuestionarlas. Además, la inclusión de velas representa lo efímero de la vida y contrasta con la durabilidad de la base de piedra, enfatizando cómo la vida es transitoria, mientras que la piedra es eterna.

Esta combinación de elementos genera reflexión en el espectador sobre las ideologías y creencias que moldean nuestra percepción del mundo y cuestiona cómo nos aferramos a ellas.

***Cosmos* impulsa la reflexión sobre los límites del conocimiento humano y la inmensidad del universo. ¿Cómo se transforman conceptos filosóficos abstractos en piezas físicas, tangibles?**

Crear piezas que combinan funcionalidad y filosofía es fundamental. Estas decoran espacios y aportan una dimensión conceptual a entornos personales. Incorporar elementos que invitan a la reflexión y al cuestionamiento en lugares íntimos como el hogar puede tener un impacto significativo en la vida diaria del espectador. El poder de estas piezas radica en su capacidad para influir en la percepción y el bienestar de quien las observa, reafirmando mi creencia en la importancia de integrar filosofía y funcionalidad en el arte.



Hyphae - Mycelium Rock Installation Volcanic



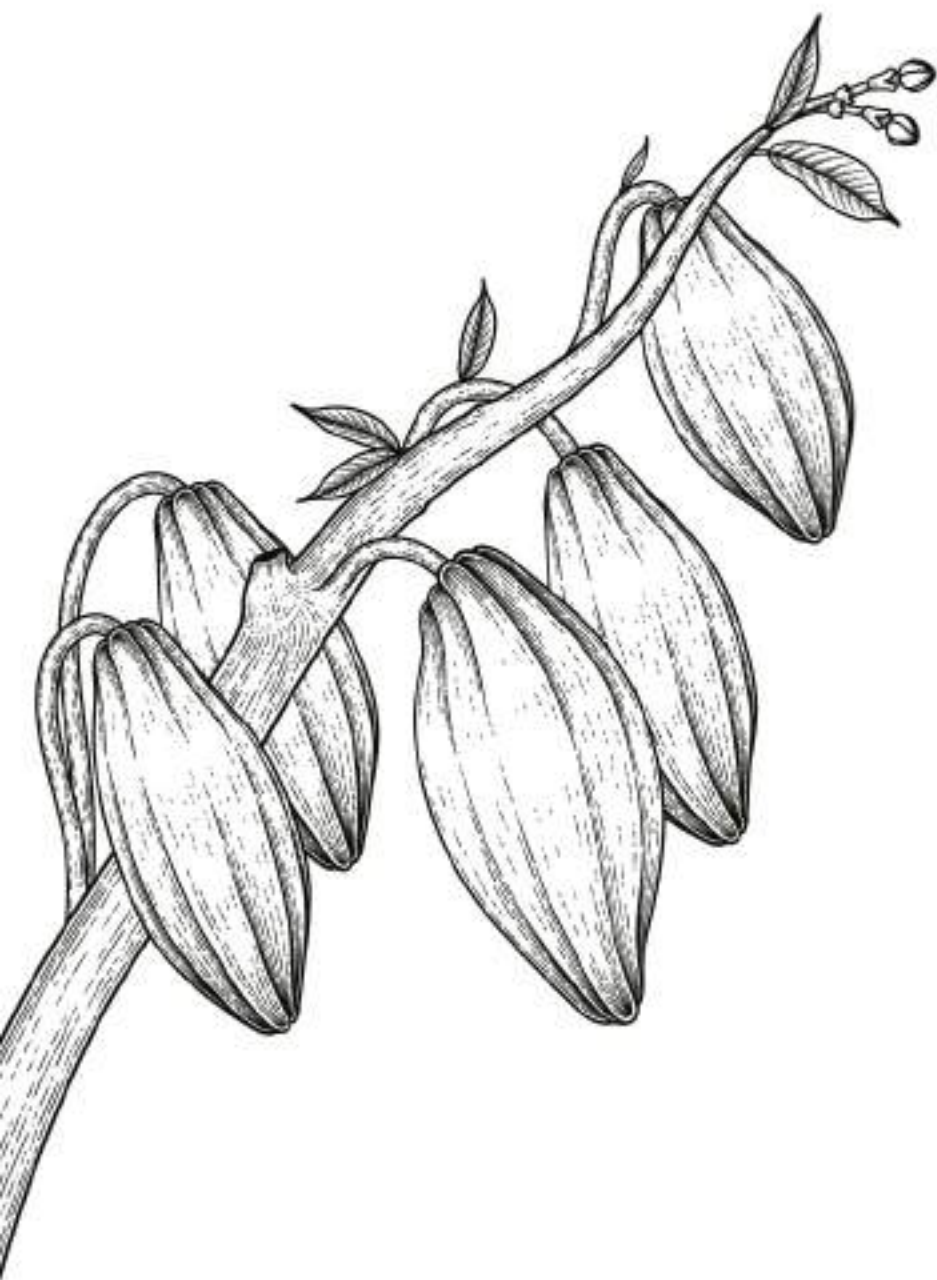


IN EVERY SPACE A STORY UNFOLDS





HOTBOOK



CULTIVO



EL LEGADO DEL CACAO CRIOLLO

La empresa mexicana se erige como una manifestación de orgullo y tradición en el ámbito del cacao. Fundada por una familia con décadas de experiencia en el cultivo de este fruto, Culto protege el cacao en su forma más pura, ofreciendo productos orgánicos de nivel superior.



A TRAVÉS DE LOS AÑOS

Desde tiempos ancestrales, el cacao ha sido parte esencial de la historia mexicana. En la época prehispánica, además de servir como moneda, este fruto era considerado un don de los dioses. Es así como su importancia trasciende el tiempo y Culto se encarga de mantener viva la tradición por medio de prácticas sostenibles que honran el pasado y miran hacia el futuro.

COMERCIO JUSTO

Manteniendo la sostenibilidad como su esencia, Culto destaca como la primera marca de cacao en México en adoptar el concepto *tree to bar*, lo que significa que el proceso de elaboración, desde el cultivo hasta la barra de chocolate, se lleva a cabo tomando en cuenta prácticas orgánicas, con respeto por el medio ambiente y apoyo a las comunidades locales.

Cada árbol de cacao tarda entre cinco y siete años en producir frutos, y es necesario cultivar al menos una hectárea para obtener hasta una tonelada de semillas por cada cosecha. Su compromiso en elaborar productos orgánicos, al ser una empresa cuya siembra y cosecha está libre de químicos y respeta la flora y fauna de la región, conlleva un impacto positivo no solo en el medio natural, sino también en más de cien familias de productores locales.

Preservando el entorno natural de Tabasco, región que alberga el cacao criollo blanco, esta cacaotería familiar se distingue por la conservación de la pureza genética de la semilla, una variedad en peligro de extinción que requiere cuidados especiales para prosperar y no hibridarse con otras variedades. Su dedicación por cuidar este ingrediente ancestral garantiza la calidad de sus productos y da continuidad a una tradición del patrimonio mexicano que ha perdurado durante siglos.





LA CACAOTERÍA

Culto cuenta con un espacio en la zona de Prado Norte, en la Ciudad de México, donde es posible conseguir los productos de la marca. Asimismo, se puede disfrutar de una variedad de bebidas, botanas y postres elaborados con su cacao criollo. El espacio ofrece la opción de observar el proceso de la elaboración del chocolate en persona.



Descubre más aquí



FASHION & BEAUTY

H17

HOTfashion

- 170** Redefinir lo atemporal
- 178** A través del séptimo arte
- 184** Diseño brutalista en movimiento

H18

HOTbeauty

- 190** Beauty Parlor



*Redefinir
lo atemporal*



La versatilidad es el sello distintivo en DHierro, al combinar atuendos sofisticados y funcionales enfocados en la comodidad y el estilo. Cada pieza resalta la atención al detalle, la calidad de las telas y las texturas, reflejando un alma cosmopolita que trasciende lo efímero. En esta apuesta por la sostenibilidad, el *slow fashion* se convierte en una filosofía, con piezas que transitan sin esfuerzo del día a la noche.

Colección "The Endless Trip" FW 2024 - DHIERRO
De venta exclusiva en El Palacio de Hierro

Fotografía: Jose Miguel Ramirez

Talento: Elena Azarro

Styling: Gerardo Islas

Asistente de styling: Cindy Ocampo,
Rosa María Barcenás, Celina Rodríguez

Makeup: Stephanie Sznicer

Hair: Alejandro Iñiguez







Descubre más aquí







A TRAVÉS DEL SÉPTIMO ARTE

La iniciativa Women's Tales ha dado vida a una serie de cortometrajes de la mano de Miu Miu. Creados a lo largo de los años en colaboración con 28 directoras de cine, celebran la moda y la visión femenina en el universo cinematográfico.





Alice Rohrwacher, *De Djess*, 2015.

Dando vida a historias de mujeres del arte y la moda, la firma italiana colabora con un selecto grupo de cineastas para crear una plataforma que amplifica las voces femeninas.



Mati Diop, *In My Room*, 2020.



Naomi Kawase, *Seed*, 2016.



Lynne Ramsay, *Brigitte*, 2019.



Chloë Sevigny, *Carmen*, 2017.

MUJER, CÁMARA, ACCIÓN.

Este proyecto sumerge al espectador en cada historia con una visión audaz. El espacio presenta un panorama que explora la complejidad de la identidad y el poder desde una perspectiva contemporánea. A través de una serie de obras que investigan las fronteras entre lo material y lo digital se revelan diversas dinámicas de la mente, el cuerpo y la tecnología.

Descubre más aquí



Las diversas propuestas ofrecen una reflexión crítica sobre la individualidad y la estética actuales, abordando temas como la representación femenina y la sensualidad. Al mismo tiempo, cuestionan y desafían nociones tradicionales a través de narrativas que abordan cómo las mujeres se perciben a sí mismas y cómo se relacionan con el mundo. Estos elementos de la vida moderna invitan al espectador a considerar las múltiples facetas de la identidad en el siglo XXI, destacando en profundidad la riqueza de la vida de las mujeres.

Janicza Bravo, *House Comes with a Bird*, 2022.



Descubre una nueva manera de ver el lujo

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

*Líderes, artistas, autos, relojes, gastronomía, náutica, arte,
tecnología, viajes, arquitectura*

LA REVISTA DE LOS LECTORES QUE AMAN LA VIDA

SÍGUENOS EN NUESTRAS
REDES SOCIALES



@gentlemanmexico



GentlemanMéxico

Nueva
WEB

gentleman.com.mx



DISEÑO BRUTALISTA EN MOVIMIENTO

[RE]Master02 de Audemars Piguet se corona como una oda al diseño, encarnando la esencia del brutalismo en cada uno de sus detalles que desafían las normas convencionales. Un reloj que más allá de marcar el tiempo celebra el poder y la pureza de la corriente arquitectónica que encuentra belleza en las formas limpias y en la simetría.

Líneas geométricas y firmes se mezclan con una estética cruda, creando una pieza que es a la vez poderosa y elegante, sin adornos innecesarios, solo la manifestación de una filosofía que prioriza la funcionalidad y la honestidad material de Audemars Piguet. La esfera en tono Bleu Nuit, Nuage 50, con su juego de luces y texturas, recuerda a las superficies monumentales de los edificios brutalistas, donde ángulos y sombras cuentan una historia de fortaleza y autenticidad, resultando en una pieza que busca revelar su esencia con una claridad y simplicidad sublimes.

Fotografía: Jacob + Carrol
Estilismo: Aki Maestro

Peinado: Takayuki Umeda
@87artists
Maquillaje: Hiro Yonemoto
para MAC Cosmetics
Modelo: Jennae Quisenberry
@Wilhelmina
Coordinación: Something
Wonderful Studio

Reloj, [RE]Master02,
Audemars Piguet
Vestido, Stella McCartney





Reloj, [RE]Master02, Audemars Piguet
Vestido, Stella McCartney



Reloj, **[RE]Master02, Audemars Piguet**
Vestidos y zapatos, **Bottega Veneta**



Reloj, **[RE]Master02, Audemars Piguet**
Vestido, **Louis Vuitton**



Reloj, **[RE]Master02, Audemars Piguet**
Vestido, **Stella McCartney**



Descubre más aquí



CARA

THE TREATMENT LOTION

Bautizada como tecnología líquida, esta *crème* de La Mer guarda más de 73 nutrientes que penetran en la piel del rostro para calmar y equilibrar las zonas más sensibles, mientras aportan la hidratación necesaria para comenzar una renovación celular.



SQUALANE + AMINO ACIDS LIP BALM

Un bálsamo multiusos creado por The Ordinary. Este producto concentró sus esfuerzos en los labios, pero al descubrirse su eficacia, se convirtió en el hidratante ideal para codos y cutículas gracias a las bondades del escualano y a su mezcla perfecta de aminoácidos.

BLACK ROSE EYE CONTOUR FLUID

El concentrado necesario de extracto de rosa negra y de pavina pavonica se guardan en este hidratante de Sisley. Una constante aplicación diaria revelará una mirada menos congestionada, revitalizada e iluminada.



BEAUTY

CUERPO

REAFIRMANTE RÊVE DE THÉ

Cuatro minutos son suficientes en la tecnología de esta mascarilla sin enjuague de K18 para reparar daños causados por decoloramientos, tintes y calor, dejando a la vista una textura más firme y suave.



MONOI BODY GLOW LI

El exótico aroma del monoi se enfrasca en este líquido oleoso de Nars. Un aceite corporal que te lleva por un viaje aromático y sensorial a través de diferentes playas tropicales, mientras ilumina e hidrata a profundidad.



LE LIFT

El dilema de las arrugas no se limita al cutis, pues las manos también son testigos del paso de los años. Por esto, Chanel formuló un tratamiento para esta zona particular con concentrado botánico de la alfalfa que aclara, nutre y repara la piel.

PERFUME

CORIANDRE 39

Año tras año, City Exclusives de Le Labo introduce un nuevo protagonista. En esta ocasión, la Ciudad de México inspiró el viaje aromático de Coriandre con notas a cilantro, rocío de limón y toques florales y musgosos.



MAQUILLAJE

LÈVRES PLUMPING EN JOSLYN CLAIR

La belleza que inspira el brillo de las estrellas llevó a Gucci Beauty a idear un producto para labios que asemeje esos destellos mientras aporta volumen e hidratación por más de ocho horas.



DOUBLE WEAR STAY-IN-PLACE

Estée Lauder imaginó un producto que sirviera como el *canvas* perfecto para comenzar una rutina de maquillaje. El resultado es esta base de acabado natural, con resistencia a la humedad, semi mate y una duración de 24 horas.

COUTURE MINI CLUTCH EN STORA DOLLS

Su pasión por la alta costura hizo que Yves Saint Laurent desarrollara un producto inspirado en ella. Dentro de esta paleta de sombras, cuatro colores de alta intensidad en tonos tierra y con destellos ligeros forman el cuarteto ideal para diseñar tu mirada.



Descubre más aquí



PARLOR

HINOKI & CEDARWOOD

Inspirado en los rituales japoneses del bosque, Jo Malone enfrasca la fresca del árbol de Hinoki y formula una composición aromática limpia con toques de intensidad amaderada.



EAU D'OMBRÉ LEATHER

La dulzura y la sutil sensualidad de la vainilla se topan con la masculinidad y la fuerza de las notas del cuero. Esta fragancia de Tom Ford completa la familia aromática de Ombré Leather con una composición olfativa mucho más concentrada.

LEAVE-IN MOLECULAR REPAIR

Cuatro minutos son suficientes en la tecnología de esta mascarilla sin enjuague de K18 para reparar daños causados por decoloramientos, tintes y calor, dejando a la vista una textura más firme y suave.



CABELLO IN OUD WASH

El "oro líquido" de varios aromas se enfrasca en este producto capilar de Philip Martin's. Aquí, las bondades de los ingredientes naturales hidratan y nutren el cabello, mientras que la madera de agar lo perfuma con una nota amaderada muy singular.



SUPERSONIC NURAL

Teniendo como premisa básica el cuidado del cabello, la secadora Dyson emplea lo mejor de la tecnología y, a través de una red de sensores, logra estilizar el pelo cuidando su salud y mejorando su brillo natural.



Es el momento de vivir
el mundo Unique



Regálate viajes inolvidables y experiencias únicas,
diseñadas solo para ti.

Siéntete parte de algo único, donde eres realmente
reconocido, gracias a los puntos que te dan las
mejores tarjetas.

Esto y más, con Santander Unique Rewards.

Para entrar a la plataforma, ingresa a
SuperMóvil > Mis Beneficios > Unique Points



www.uniquerewards.santander.com.mx

unique
REWARDS



Banco Santander México, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Santander México ("Santander"). Para mayor información sobre los requisitos, comisiones y condiciones de contratación de los productos y servicios de Santander, así como nuestro Aviso de Privacidad, consultar www.santander.com.mx. Consulta Términos y Condiciones en el sitio de Santander Unique Rewards. Ingresa a Santander Unique Rewards desde SuperMóvil en la sección de Mis Beneficios.

Mercedes-Benz

PROBAMOS VEHÍCULOS DESDE -40 °C HASTA +60 °C.

PONEMOS A PRUEBA NUESTROS VEHÍCULOS RECREANDO DIFERENTES ALTITUDES
Y ATMÓSFERAS E INCLUSO HACEMOS LLOVER CON 1,648 ASPERSORES DE AGUA.
PARA ESTO, DISPONEMOS DE UN TÚNEL DE VIENTO CLIMÁTICO ESPECIAL,
CON TEMPERATURAS QUE OSCILAN ENTRE LOS -40 Y LOS +60 GRADOS CENTÍGRADOS.

PARA TUS ESTÁNDARES DE CALIDAD.

PORQUE ES MERCEDES-BENZ.



Las imágenes que aquí aparecen son usadas como referencia, por lo cual pueden no estar disponibles ciertos equipamientos en ciertos modelos. Consulte especificaciones de los vehículos en www.mercedes-benz.com.mx o en su Distribuidor Autorizado. Mercedes-Benz® es marca de Mercedes-Benz Group AG. Este vehículo contiene los dispositivos de seguridad obligatorios de conformidad con la NOM-194-SE-2021.



DA ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO

GRUPA CONEJERÍA GRUPA CONEJERÍA GRUPA CONEJERÍA GRUPA CONEJERÍA

o de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo

o,ano@engatorio,ano@engatorio,ano@engatorio,ano@engatorio

gatorio,ano@engatorio,ano@engatorio,ano@engatorio,ano@engatorio